

EL Cafetalero

AÑO 17 N° 62
MARZO ABRIL 2019 / PRECIO: S/. 10.00



Informativo de la Junta Nacional del Café
www.juntadelcafe.org.pe

*Yo Tomo
Café
Peruano*



Presidente Vizcarra y ministros:

Hagan algo por 200,000 familias cafetaleras

SPECIAL COFFEE FROM PERÚ

Quienes somos y nuestra idea de sostenibilidad

La Cooperativa Bosques Verdes nace de un grupo de ronderos cafetaleros cuyas fincas se ubican en pisos ecológicos que van desde los 1200 a los 2100 msnm en la provincia de San Ignacio, Perú.

Teniendo a su favor un clima tropical, suelos no degradados y fuentes de agua dulce de la Cuenca del Chinchipe producen un café de gran calidad único en el mundo.

20% del bosque conservado en parcelas

Reforestación en fincas deforestadas.



BOSQUES VERDES



82 - 88

Puntos de taza - *Café certificado*
Score SCA



Richard Jaramillo
Gerente

+51 961913518
+51 076 - 356388
gerencia@cafebv.com

Facebook *Café Bosques Verdes*
Instagram *Coopverdes*
Web *cafebv.com*

Jirón Bolognesi 132
San Ignacio - Cajamarca
Perú





Índice

10 | La caficultura peruana está en riesgo por bajos precios y altos costos de producción

Miles de productores abandonan cafetales y buscan trabajo en zonas cocaleras. Cooperativas y medianas empresas de café enfrentan obstáculos y sobrecostos en exportaciones a Europa.

14 | Cooperativas agrarias demandan Ley de Fomento Cooperativo

Proponen crear una mesa de trabajo para elaborar una iniciativa legislativa que fortalezca a estas entidades solidarias.

16 | Desde hace más de 15 meses SUNAT no resuelve demanda sobre impuesto a prima de Comercio Justo

En enero del año pasado la JNC demandó a la entidad tributaria, MEF, PCM, PRODUCE y MINAGRI dejar sin efecto amenaza de impuesto a la prima a favor de pequeños productores.

18 | Cafetaleros apuestan por la agroforestería como forma de jubilación

Cooperativas promueven que sus socios siembren árboles maderables como un sistema de aseguramiento previsional. JNC presenta experiencias piloto en CAC Pangoa y CENFROCAFÉ.

22 | Urgen acciones para evitar rechazos a exportaciones de café a Europa

En feria de BIOFACH compradores notificaron que rechazarán contenedores con trazas de glifosato. Productores exigen medidas para prohibir comercialización de este insecticida.



Junta Nacional
del Café

AÑO 17 N° 62
MARZO - ABRIL 2019

CONSEJO DIRECTIVO

Tomás Córdova Marchena
Presidente (CAC Oro Verde)

Sócrates Chambi Apaza
Vicepresidente (Coop Alto Urubamba)

Lucila Quintana Acuña
Directora (CECAFE)

Pedro Santos Mondragón
Director (ADISA)

Delia Quispe Ticse
Directora (CAC Satipo)

COMITÉ DE ASESORÍA TÉCNICA

Lic. José Rivera Campoverde
Ing. Esperanza Dionisio
Dr. Alberto Julca
Ing. Gerardo Medina
Ing. Wilfredo Necochea
Ing. César Paz López
Mg. Sc. Susana Schuller Petzold
Ing. Helgar Zelada
Ing. Luis Bustamante Sánchez
Lic. Meike Carmen Willems
CPC. Ruben Espinoza
Ing. Karim Vargas

EDITOR GENERAL

Lorenzo Castillo Castillo
Gerente JNC

Editora Periodística

María Elena Castillo

Correspondencia

Jr. Ramón Dagnino 369 Jesús María
Lima 11 - Perú

Telefax: (51-1) 332 7914

jnc@juntadelcafe.org.pe
www.juntadelcafe.org.pe

Publicidad y Marketing

K&R Editores e Impresores S.A.C.

Teléfono: (51-1) 652 6688

(51-1) 981084582

revistajnc@kyr.pe

Hecho el Depósito Legal: 2006-4103

Los contenidos de los anuncios publicitarios son de responsabilidad del anunciante.



Junta Nacional del Café

“Forjando el desarrollo de la caficultura peruana”

Hagan algo, por los cafetaleros peruanos, señor Presidente y Ministros

La indiferencia gubernamental frente a una crisis económica y social, ampliamente conocida y difundida en el país, como la que viven 200 mil pequeños productores, a los que se suman su entorno inmediato en más de 800 mil personas, linda en una irresponsabilidad extrema, en torno a lo cual la Defensoría del Pueblo debe intervenir.

Superan más de 500 reuniones de trabajo y el doble de documentos generados en los últimos 5 años advirtiendo de la gravedad y consecuencias sociales, por parte de distintos actores de la cadena de valor del café, en especial de los sectores dinámicos y representativos de la producción, industria y comercio del café, como son las cooperativas y empresas exportadoras, mediante sus gremios y espacios de concertación.

El presidente Martín Vizcarra suscribió en la XXVI Cumbre de las Américas, el pasado 16 de noviembre último, el compromiso de implementar acciones gubernamentales que enfrenten los efectos de la baja de precios, reducción de costos de producción, y activar una alianza con los países productores de América Latina,

para que la industria compense los efectos del desorden comercial.

El Consejo Nacional del Café, presidido por MINAGRI, lideró la elaboración del Plan Nacional de Acción del Café, que con el auspicio de Naciones Unidas congregó a diversos actores públicos y privados para consensuar una propuesta de acción. Fue presentado formalmente por el ex ministro Gustavo Mostajo en la VIII EXPOCAFE 2018. Después de esta medida, nada avanza.

El 8 de enero del presente año, la PCM y MINAGRI presentaron a un grupo de productores e instituciones, entre ellos la JNC, la propuesta del Programa Nacional del Café, trabajado por sus funcionarios. También un informe-diagnóstico del Plan Nacional de Renovación de Cafetales ejecutado entre el 2014 y 2016. Este último puso en evidencia el mal manejo del plan, anunciando que será puesto a disposición de la Contraloría General de la República y del Ministerio Público. El Programa Nacional del Café, de reciente data del MINAGRI, carece de realismo técnico, involucramiento del sector privado, pero sobre todo de recursos financieros.



PÉRDIDAS IGNORADAS

Las pérdidas acumuladas por los productores de café en los últimos tres años superan los 2,700 millones de soles, tomando como base los precios de acopio que MINAGRI publica mes a mes. Para el presente año, 2019, se estiman otros 1,000 millones de soles, que sumados a los de años anteriores, los productores acumularán 3,700 millones. Son cifras que superan el presupuesto anual del MINAGRI.

¿Qué otro cultivo enfrenta semejante crisis? Ninguno. ¿Qué medidas de mitigación implementa el Gobierno? Ninguno. ¿Con quién analizar y consensuar acciones para reactivar la caficultura? Nadie resuelve.

Mientras tanto, miles de familias viajan a los cinturones de pobreza de las ciudades, como a las zonas cocaleras en busca de trabajo. Su familia tiene que comer, y el hambre no espera,

Se han incrementado las áreas del cultivo de coca, y por cierto la oferta de cocaína, cuyo valor estimado es de 1,429 millones de dólares, el doble de las exportaciones de café. La indiferencia del Gobierno alienta esta expansión ilícita.

En el MINAGRI dicen que no pueden implementar ningún programa, si el Ministerio de Economía y Finanzas (MEF) no lo autoriza. AGROBANCO no funciona, porque el MEF no le da recursos. AGROPERU no funciona porque ni el MEF ni MINAGRI aprueban fondos. Sin embargo, ex ministros y viceministros del sector

agrario son consultores, asesores y tomadores de decisión, que cambiaron de rol y decisiones.

Cuando se ha llegado a la PCM en busca de lograr acuerdos, escuchan sus funcionarios y responden que consultarán con el MEF la posibilidad de resolver los problemas. ¡Cuántos de la demanda cafetalera se han resuelto! Ninguno.

Esperamos que el presidente Martín Vizcarra, el premier Salvador Del Solar y la flamante ministra de Agricultura, Fabiola Muñoz, cambien de comportamiento, y dispongan la pronta implementación de un plan de reconversión de la caficultura peruana, en razón a su importancia económica, social, ambiental y razones de seguridad nacional.

Basta de discursos y promesas. Vamos a la acción, pero con quienes tienen en el sector privado experiencia de trabajo, resultados, propuestas, y sobre todo compromiso de concertación estratégica.

Dejemos la política de fomentar "humo", de accionar por titulares periodísticos. Pisemos tierra, actuemos en atención a la realidad económica y social.

Esta será una forma eficaz de combatir la corrupción, y buscar el desarrollo equitativo de la agricultura peruana.

El Consejo Directivo de la JNC



QUINTAL DE DATOS

Cafetaleros Llevan 33 años esperando por sus demandas al Gobierno

La problemática del sector cafetalero lleva 33 años sin ser atendida por el Ejecutivo. En abril de 1986, la Federación Nacional de Cooperativas Agrarias Cafetaleras del Perú (FENCOCAFÉ), antecesora de la Junta Nacional del Café (JNC), publicó una carta abierta al entonces presidente de la República, Alan García Pérez, con sus principales demandas, las que aún siguen sin solucionarse.

El primer punto era la reestructuración y reorganización del sistema que rige la caficultura nacional "por ser inoperante de la realidad".

"En el despacho del Ministerio de Agricultura en muchas oportunidades hemos expuesto nuestros problemas y presentamos anteproyectos alternativos acordes a la necesidad de la caficultura nacional", dice el comunicado. Esta

frase ilustra lo que ha venido ocurriendo una y otra vez en los diferentes gobiernos de turno hasta la actualidad.

Ya desde hace 33 años, los funcionarios ofrecen estudiar, evaluar y hasta formar comisiones que nunca tienen resultados concretos en beneficio de los pequeños productores. Lo mismo ha sucedido luego del primer gobierno aprista.

Imponiendo impuestos

Otra situación similar es el tema de los tributos.

"Una vez más, exponemos que el Gobierno es rápido y eficiente en imponer impuestos aún anticon-

titucionales como el D.S. 052-86-EF, pero muestra poco interés o trata de desconocer a nuestro sector, que es uno de los principales generadores de divisas por exportación", reza la carta publicada en la revista N° 31 de la Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras Café Perú.

Destaca que en 1986 -al igual que ahora- en el Ministerio de Agricultura y en el despacho de Economía pueden abundar las buenas intenciones pero lo que se requieren son hechos concretos, y eso no es lo que más ha abundado en las últimas décadas.



OIC presenta encuesta sobre impacto de bajos precios del café en países exportadores

Perú es uno de los países productores de café que según la encuesta de la Organización Internacional del Café (OIC) han reportado severos problemas debido a los bajos precios del café.

El 46% de ellos, entre los que está Perú, reportan que ha reducido el tiempo que los agricultores dedican a la producción y procesamiento de grano aromático.

Advierten que de continuar esta caída, cada vez menos caficultores podrán cubrir sus costos de

producción, lo que a su vez tendrá efectos sociales y económicos negativos en las familias cafetaleras.

El documento muestra que el café es la fuente vital de ingresos para muchos agricultores, ya que, en promedio, el 60% de los países productores señala que significa el 80% de los ingresos totales de los productores. En el caso de Perú el índice llega a 40%.

Por ello, resulta alarmante que entre el 2017 y 2018, el precio de un kilo de café se haya reducido en

14% en promedio. En Perú el descenso llegó a -7%.

Esto motivó que la superficie cafetalera se haya reducido en solo cuatro de los 13 países consultados: 30% en Camerún, 10% en Sierra Leona y 3% en Costa Rica; y si bien Perú también reportó un descenso, no incluyó cifras exactas.

La encuesta indica que la mayoría de café es comercializado a través de los traders. Los extremos van desde Tanzania donde el 100% se negocia vía la cooperativa, hasta Camerún, donde la torta se divide solo entre los traders y los tostadores. En Perú cerca del 20% se exporta por intermedio de las cooperativas.



Vizcarra se comprometió con el café sostenible

En el marco de la XXVI Cumbre Iberoamericana realizada hace cuatro meses en Guatemala, el Presidente Martín Vizcarra se comprometió a tomar medidas de carácter financiero y técnico para una caficultura sostenible que mejore la calidad de vida del agricultor. Hasta ahora seguimos esperando.

COMUNICADO ESPECIAL SOBRE EL COMERCIO SOSTENIBLE DE CAFÉ

Los Jefes de Estado y de Gobierno de los países iberoamericanos, reunidos en ocasión de la XXVI Cumbre Iberoamericana, en la ciudad de La Antigua Guatemala, los días 15 y 16 de noviembre de 2018.

Reconocemos la necesidad de alcanzar un precio sostenible y rentable del café que garantice mejoras significativas en la calidad de vida de los caficultores.

Reiteramos nuestro compromiso en el cumplimiento de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas para la erradicación de la pobreza en todas sus formas y dimensiones, la creación de empleo decente y el logro de patrones de producción y consumo sostenible.

Reafirmamos la importancia que la producción, distribución y comercialización del café, basados en el diálogo, transparencia, respeto y equidad tienen sobre el desarrollo económico, social y comunitario de micro, pequeños, medianos y grandes productores y el empoderamiento de las mujeres en los países productores de la región iberoamericana. En tal sen-

tido, destacamos la relevancia de la Organización Internacional del Café (OIC) en la discusión de los retos para el sector y de iniciativas públicas y privadas para llegar de a un precio del café que permita un efecto positivo en la sostenibilidad económica, ambiental y social del sector cafetalero.

Lamentamos el impacto negativo de las prácticas comerciales que limitan la competencia en la compra del café en el mercado internacional, que afectan a los pequeños productores, obligados a vender debajo del costo de producción. Por lo que consideramos necesario fortalecer el diálogo para encontrar el equilibrio y un precio sostenible que genere rentabilidad para el productor de café en nuestra región.

Expresamos la urgente necesidad de adoptar medidas de carácter financiero y técnico que garanticen una redistribución equitativa de los beneficios en el comercio sostenible del café para los productores. En este contexto, reconocemos la importancia de la Cooperación Sur-Sur como un componente catalizador de desarrollo en la creación de capital humano y de conocimientos en el sector caficultor.



QUINTAL DE DATOS

CENFROCAFÉ: primera exportación con la marca nacional “Cafés del Perú”

El primer contenedor bajo la marca nacional “Cafés del Perú” ha arribado con éxito a Bélgica. Hay que remarcar que se trató de granos aromáticos producidos por la Cooperativa CENFROCAFÉ, que agrupa a más de 2 mil pequeños productores de Cajamarca. El cargamento contenía 285 sacos de café verde de alta calidad adquiridos por la importadora belga

EFICO, que es uno de los mayores traders de café de Europa.

El embarque de café llegó al puerto de Amberes, donde estuvieron el presidente de EFICO, Michel Germanes, y la consejera de nuestra embajada en Bélgica, Rosario Pajuelo.

Germanes destacó la presentación de las bolsas con la marca “Cafés del Perú” pues “ayudará a promocionar los cafés peruanos en todo el mundo”. Remarcó que 12 tostadores europeos reconocen ya al café peruano con este distintivo.

El destino final de este primer contenedor es el tostador francés Les Cafés Sati, ubicado en Estrasburgo. Además, cien cafeterías de Europa recibirán el producto de los tostadores abastecidos por la importadora belga.



Nace central de productores de café y cacao en el Vraem

Cinco organizaciones de Valle de los Ríos Apurímac, Ene y Mantaro (Vraem), que reúne a más de 2,300 agricultores, formarán la Central de Productores de Café y Cacao.

Se trata de la Cooperativa Agraria Cafetalera El Quinacho, la Cooperativa Agraria Valle del Río Apurímac (CACVRA), la Asociación Cacao Vrae, COOPAVRAE y CATEK.

El objetivo es unir esfuerzos para obtener mejores precios y condiciones de financiamiento que redunden en beneficio

de los pequeños productores. Se presentarán en bloque en las ferias nacionales e internacionales, así como ante los posibles compradores, de tal manera que reduzcan los aspectos burocráticos y sean más eficientes.

Esto también ayudará en el grado confianza que brindarán a los clientes, tanto en aspectos comerciales como para los sistemas de control y certificación.

De la misma manera, esperan poder acceder a las entidades públicas vinculadas con el tema agrario.

Publicaciones



Systematiza las exposiciones del evento “Diálogo Nacional Cooperativo y Solidario en la Perspectiva de la Agenda 2030”, realizado en el Congreso de la República, en la que participaron expertos y representantes de cooperativas nacionales e internacionales.



Compila las ponencias del Simposio Internacional realizado en el marco de la ExpoCafé 2018. Contiene información de los proyectos sobre emprendimientos vinculados a la caficultura, así como la adaptación ambiental y social del café.



COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA
HUADQUINA



Café Machupicchu
CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Café Orgánico Tostado
FICHA COMERCIAL

Nombre del Producto: Café Orgánico Tostado
 Marca del Producto: CAFE MACHUPICCHU - HUADQUINA
 Registro Orgánico: ORGANICO 130690, FLO 28000
 Capacidad de Producción: 2.5 toneladas anuales

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

Altura de Cosecha: 1500 a 2200msnm
 Variedad de café: Arábica (typica y bourbom)
 Humedad: 11.5% de humedad
 Tipo de proceso: Trillado
 Selección: malla 15 -16 mm
 Certificaciones: Organico (IMOCERT) y Comercio Justo (FLOCERT)
 Rendimiento: +84 taza, 75 % rendimiento físico.

Café Orgánico en Grano Verde
FICHA COMERCIAL

Nombre del Producto: Café Orgánico en Grano Verde
 Marca del Producto: CAFE MACHUPICCHU - HUADQUINA
 Registro Orgánico: ORGANICO 130690, FLO 28000
 Capacidad de Producción: 534 toneladas anuales

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

Altura de Cosecha: 1500 a 2200 msnm
 Variedad de café: Arábica (typica y bourbom)
 Humedad: 11.5% de humedad
 Tipo de proceso: Trillado
 Selección: malla 15 -16 mm
 Certificaciones: Organico (IMOCERT) y Comercio Justo (FLOCERT)
 Rendimiento: +84 taza, 75 % rendimiento físico.

*Café con historia
café con mañana*

Contáctenos

🌐 www.cac-huadquina.com
 ✉ gerencia@cac-huadquina.com
 ✉ hebert_201174@hotmail.com
 ☎ +51 984840989
 📍 Carretera Huadquina N°132, Santa Teresa, Cusco

Certificaciones



La caficultura peruana está en riesgo por bajos precios y altos costos de producción

Miles de productores abandonan cafetales y marchan a buscar trabajo en zonas de cultivo de coca. Cooperativas y medianas empresas de café enfrentan obstáculos y sobrecostos en exportaciones a Europa



Parque cafetalero ha disminuido. De las 425 mil hectáreas registradas en el censo agropecuario en 2012, quedan ahora 375 mil.

Por cuatro años consecutivos la caficultura peruana registrará pérdidas debido a los bajos precios del mercado internacional, la escasa mano de obra y la inestabilidad del clima en las zonas cafetaleras.

Reportes de las filiales de la Junta Nacional del Café (JNC) revelan que los bajos precios está alentando la migración de miles de productores hacia regiones de cultivo de coca, en busca de trabajo que les permita solventar a su familia.

Señalaron que desde fines de diciembre, y con mayor intensidad

en enero y febrero, centenares de productores al día marchan desde Satipo, Puerto Ocopa y Río Tambo, en la Selva Central, rumbo a las plantaciones de coca en la cuenca del Río Apurímac. Allí los salarios diarios para cosechar hoja de coca oscilan entre 70 y hasta 120 soles, que distan mucho de los 35 a 40 soles que se paga por jornal en el recojo de café.

Similar fenómeno se ha dado con cafetaleros de Alto Mayo, en San Martín, quienes se dirigieron rumbo al sur, hacia tradicionales pueblos cocaleros del Alto Huallaga, donde ese cultivo se ha incre-

mentado en los últimos años, tal como señalan reportes recientes de la Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito (UNODC) y de la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID).

Hace unos meses, la UNODC informó que en el 2017 la extensión de coca llegó a 50 mil hectáreas, mientras que en el 2015 fueron 40 mil. Esto representó un incremento de 22%.

Por su parte, USAID estimó para el 2018 una producción de 491 mil kilos de clorhidrato de cocaína,



PERÚ: IMPACTO DE LA ECONOMÍA DE LA COCA 2015-2018

| Rubros | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 (X) |
|--|--------------------------|--------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| a. Hectáreas | 40,300 | 43,900 | 49,900 | 60,000 |
| b. Producción TM | 96,304 | 105,960 | 117,292 | 144,000 |
| c. Rendimiento kg/Ha | 2,391 | 2,415 | 2,352 | 2,400 |
| d. Precio hoja coca Kg/ US\$ | 3.90 | 3.10 | 3.40 | 3.40 |
| e. Factor de conversión de Kgs de hoja coca a 01 Kg de clorhidrato cocaína | 375 kilos hoja seca coca | 375 kilos hoja seca coca | 375 375 kilos hoja seca coca | 375 kilos hoja seca de coca |
| f. Valor cosecha hoja de coca US\$(b x d)) | 376 millones | 328 millones | 399 millones | 490 millones |
| g. Producción total kg clorhidrato cocaína (b – 10,000tm*) x e | 230,144 | 255,893 | 286,112 | 357,333 |
| h. Inversión hojas coca para un Kg de clorhidrato cocaína (d x e) | US\$ 1,462.5 | US\$ 1,162.5 | US\$ 1,275.0 | US\$ 1,275.0 |
| i. Valor producción clorhidrato cocaína (g x (3,000**)) | US\$ 690'432,000 | US\$ 767'679,000 | US\$ 1,144'448,000 | US\$ 1,429'332,000 |

*Estimado de consumo nacional

** Factor estimado por costos mano de obra, transporte, laboratorios, etc.

Fuente: UNODC/USAID – Elaboración JNC. (X) Estimados 2018

para lo cual se requieren cultivar 76 mil hectáreas, con una cosecha de 184 mil toneladas de hoja de coca seca.

Menos hectáreas

De acuerdo a informes recibidos por la JNC de las zonas de producción se ha registrado un descenso del área cultivada de grano aromático en la mayor parte de las regiones cafetaleras.

Se calcula que, de las 425 mil hectáreas registradas en el censo agropecuario de 2012, quedarían 375 mil operativas. Debido a los costos altos y precios bajos 40 mil hectáreas han sido sustituidas por otros cultivos, como cacao, coca y banano.

De acuerdo a encuestas entre socios de las cooperativas cafetaleras, se estima que en Junín deben cosechar solo 90 mil hectáreas de café porque no pueden pagar mano de obra para más; y en San Martín hay 80 mil hectáreas, pues los que están por debajo de los 1,200 metros de altura, se dedican a otro cultivo.

Una situación alarmante se da en Puno, donde de 8 mil hectáreas de café que había hace una década, este año apenas llegarán a

3 mil. De los 160 mil quintales de café que cosechaban, solo llegarán a 40 mil. Lo que se ha incrementado es la coca: hace ocho años había 1,500 hectáreas, ahora está en cerca de 8 mil. Y no hay forma de combatirlo

Mientras que en Cajamarca, especialmente en altura, ha habido un repunte. Ahora hay cultivos en Cutervo, Santa Cruz y Hualgayoc. También ha aumentado en Amazonas, Huánuco y Cusco.

En esta última región, los cafetaleros abandonaron su producción porque todos estaban entusiasmados con el canon del gas. Hace cuatro años apenas cosecharon siete u ocho quintales. Pero al acabarse el incentivo económico gasífero, volvieron al café. Posiblemente, este año recojan cerca de 65 mil quintales.

No se cubre los costos

El valor del parque cafetalero bordea los 4 mil millones de dólares. Esto significa un monto promedio de 10 mil dólares por hectárea, que es la inversión de los productores.

El presidente de la JNC, que también lidera la Cooperativa Agraria Cafetalera Oro Verde (San Martín), Tomás Córdova, detalló

que no solo se trata de sembrar el árbol, también hay que sumar el valor del terreno, y todo el proceso de instalación y mantenimiento hasta la primera cosecha en cuatro años. Remarcó que el parque cafetalero se financia básicamente con el ahorro familiar.

La JNC hizo un costo promedio país con la matriz económica que se utiliza para cualquier actividad productiva industrial y el resultado fue que el costo del kilo de café pergamino es de S/.9.30 en una cosecha de 900 kilos por hectárea, pero les pagan entre S/.6 y S/.7.

Con esos costos la caficultura no es sostenible. Para que lo sea, se requiere una cosecha mínima de 1,600 kilos de café pergamino por hectárea a un costo de S/.7.20 el kilo.

“¿Qué hacemos en este escenario? ¿seguimos con café u optamos por la ruta que nos recomienda el Ministerio de Economía de sembrar lo rentable? Y lo que es más rentable es la coca: te pagan en tu chacra, no tienes problema de mercado y la Sunat no llega”, apuntó Córdova y propuso hacer una reconversión de la caficultura, pensando a futuro.

CAFÉ: PÉRDIDAS POR BAJOS PRECIOS PERIODO 2016-2019 (*)

| Rubros/Años | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|-------------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Producción TM | 327,786 | 311,183 | 336,466 | 352,000 |
| Hectáreas cosechadas | 400,000 | 400,000 | 400,000 | 380,000 |
| Rendimiento (Kilo/ha) | 819.5 | 778 | 841 | 926 |
| Precio acopio (soles/kilo) | 6.39 | 5.60 | 5.20 | 5.60 |
| Costo producción (soles/kilo) | 8.50 | 8.50 | 8.50 | 8.50 |
| Pérdida (soles/kilo) | -2.11 | -2.9 | -3-3 | -2.9 |
| Pérdidas productores | 691.6 millones | 902.0 millones | 1,110 millones | 1,020 millones |

(*)CAFÉ PERGAMINO

Fuente: MINAGRI – Elaboración: JNC

Insistió en que la crisis por la que están atravesando los cafetaleros obliga a repensar y generar una política cafetalera adecuada a los nuevos tiempos: ese el reto de la JNC y las cooperativas.

Amenazas y obstáculos

Córdova expuso que por estos meses se está presentando una restricción de contratos de venta, así como la falta de liquidez para atender requerimientos de cosecha de los productores.

“A esto se suma un horizonte incierto para las exportaciones de productos orgánicos, en especial café, cacao y banano, debido a los sobrecostos que provocará la nueva normativa que promueve el

SENASA, como de compradores de Europa y Japón”, alertó.

“De 1 millón 50 mil quintales de café orgánico exportado el 2018, es posible que no se logren embarcar ni 750 mil este año. Será un duro golpe para los pequeños productores de café orgánico, sobre todo en estos tiempos de bajos precios. Lo más grave es que no hay con quien del Gobierno trabajar alternativas, como lo hacen en Colombia, Brasil, Costa Rica, y otros países. Nos empujan a abandonar nuestros campos, para buscar trabajo en zonas de economía ilícita”, remarcó.

Señaló, además, que durante el 2018 se han retenido liquidacio-

nes de las ventas de café orgánico hacia Alemania, a la espera de certificaciones en laboratorios europeos sobre ausencia de glifosatos y otros insecticidas.

“Esta es una grave amenaza a las exportaciones de nuestro café a Europa a donde se destina el 65% del café peruano. Hemos demorado al Gobierno desde mediados del año pasado adoptar medidas de urgencia, pero sin resultados de acciones de prevención”, dijo.

Precisó que en recientes ferias en Europa se informó que 10 contenedores de café orgánico de Selva Central y del Nororiente fueron rechazados, y otros 30 lotes que esperaban resultados de análisis.

Perpectivas para el 2019

Los reportes de cooperativas y empresas acopiadoras indican que en el 2019, la producción podría alcanzar los 6 millones 500 mil quintales, que significa un incremento de 7% en relación a la cosecha del año pasado que llegó a 6'095,396.

Sin embargo, el valor de las exportaciones, seguirá por debajo de los US\$700 millones, debido a bajos precios en el mercado internacional y los obstáculos para la consolidación de contratos de venta. El año pasado el valor sumó US\$ 676 millones, por un volumen de 5 millones 656 mil quintales.



Cerezos no serán cosechados porque la mano de obra emigró a las zonas cocaleras.



CECAFE

Productores y Exportadores de Café

¡Cafetaleros apostando por un futuro mejor...!



MEMBRESÍA

644 Socios (167 Mujeres)

UBICACIÓN

Lonya Grande, Amazonas

CREACIÓN

Septiembre del 2006

RANGO DE INTERVENCIÓN PRODUCTIVA

1,100 A 1,750 MSNM

VARIEDADES

Catimores

Castillo, Pache, Caturra. G. Colombia,

Típica y Otros

Marsellesa, Oro Azteca, Lempira,

CR95, Geisha

AREA EN PRODUCCIÓN

1,595 hectáreas

ÁREA EN PRODUCCIÓN

43,000 QQs Oro

CERTIFICACIONES

Organic, Fairtrade, UTZ, C.A.F.É

Practices

ASISTENCIA TÉCNICA

CERTIFICACIÓN

Plan de Certificación /

Inspecciones Internas (aplicativo)

/ Gestión de Certificaciones.

COMERCIALIZACIÓN.

Acopio en Pergamino seco.

Control Físico y organoléptico

Precio según calidad.

Distribución de Utilidades.

SERVICIOS DE SOPORTE Y PROYECTOS PILOTO

FINCA LA ESPERANZA

8 hectareas

Variedades Modernas:

Marsellesa, Parainema, Lempira, Oro Azteca, CR95, Otros

Vivero Centralizado:

Producción de plantines en diversas variedades.

Irrigación Por Goteo

3 hectáreas



ACUICULTURA

Tilapia + Gamitana

Asesoría en Infraestructura Piscícola. Gestión del Análisis de la Calidad de Agua.

Adquisición e instalación de Alevines

Asistencia técnica en manejo

alimentario y control sanitario.

Promoción de la producción ofertada.

Proyectos con el PNIPA en inicios de ejecución.



PRODUCCIÓN PECUARIA

Vacunos + Cerdos + Aves y Cuyes

Asistencia en Manejo de Galpones y Porquerizas.

Servicio de Inseminación Artificial en Vacunos y Cerdos.

Venta de Pollos previamente adaptados.

Venta de Cuyes para consumo y Recría.



Address: Jirón Dos de Mayo 250, Plaza Arequipa. Lonya Grande, Utcubamba Amazonas, Perú

Phone: Office: +51 074 205051 / Cell: +51 95 715 7470 / Cell: +51 95 159 0439

www.cecafe.org





Representantes de cooperativas agrarias y las de ahorro y crédito se reunieron con funcionarios de PRODUCE en busca de consensos.

Cooperativas agrarias demandan ley de fomento cooperativo

Proponen crear una mesa de trabajo para elaborar una iniciativa legislativa que fortalezca estas entidades solidarias.

La formación de un comité de trabajo que elabore una propuesta de Ley General de Cooperativas promotora de modernización, planteó la Junta Nacional del Café (JNC) en el taller “Cooperativismo agrario peruano: obstáculos y desafíos de la nueva legislación cooperativa”.

El gerente del gremio cafetalero, Lorenzo Castillo, refirió que este equipo debe estar compuesto por representantes del Ministerio de Producción (PRODUCE), las cooperativas agrarias, la Federación Nacional de Cooperativas de Ahorro y Crédito (FENACREP) entre otros.

“Necesitamos armonizar criterios. El esfuerzo que está haciendo PRODUCE para tener una nueva ley de promoción del cooperativismo, debe tener mayor consenso y objetivos de desarrollo”, realizó, en referencia a la iniciativa legislativa que dicha entidad gubernamental está trabajando.

Reseñó que las normas vigentes sobre formalidad e informalidad excluyen a la gran masa de pequeños productores agrarios, por lo que se debe buscar instrumentos para ayudar en dicho proceso. “Y justamente el movimiento cooperativo agrario lo puede facilitar porque cada cooperativa tiene su registro del socio, de su familia, ubicación, producción, ventas anuales, etc”, subrayó.

Expuso que el tema agrario cooperativo tiene que ver con un análisis económico. “El ingreso per cápita agrario de 2018 fue de S/.8,500 anuales. Ojalá, el productor pudiera disponer aunque sea del 40%. Lo demás son costos”, refirió.

Haciendo números: el 40% de S/.8,500 significa que en el mejor de los casos tendrá S/. 3,400 disponibles al año; lo que dividido entre doce meses, son S/. 283. “Estamos en situación de pobreza generalizada en el agro”, enfatizó.

Proyecto consensuado

El gerente de FENACREP, Manuel Rabines, comentó que ha participado en varias reuniones para trabajar una nueva Ley General de Cooperativas, en las que se limitaron a repartir temas, pero hasta el momento no han visto el documento completo. Por ello, consideró de suma importancia que los gremios puedan tener acceso para revisarlo y buscar un consenso.

Contó la experiencia con la Ley de Superintendencia de Banca y Seguros, para la cual se formó una mesa de trabajo. “Hemos tenido que educar en cooperativismo a la gente de la Superintendencia, y nosotros entender de banca. Ida y vuelta. Pero cuando fuimos al Congreso dijimos que las cooperativas de ahorro y crédito estábamos de acuerdo con el proyecto, y salió la ley”, remarcó.

Aseguró que las coordinaciones previas sirvieron para que se pre-



sente una iniciativa acorde a lo que se necesitaba, de lo contrario se hubieran opuesto.

Por otro lado, expresó su preocupación por el tema tributario para las cooperativas. "He conversado con ministros de Economía, con viceministros, la superintendente de la SUNAT y la gente de Política Fiscal. Y yo les decía, vamos a ver a los campesinos", reveló.

Esto para que verifiquen cómo siembran, por ejemplo, el café, lo sacan en peque peque, lo suben a mulas, y pagan a las personas de las zonas de producción que lo transportan. Y ellos no dan recibo.

Estrategia conjunta

El gerente de APPCACAO, Luis Mendoza, incidió en que se ha pasado más de un año discutiendo sobre la Ley General de Cooperativas, incluso desde hace dos legislaturas está la propuesta de sacar el proyecto pero ni siquiera se ha debatido en la Comisión de Producción.

Coincidió con Manuel Rabines en el pedido de poder revisar el documento completo antes de que se mande al Parlamento.

Dijo que si el movimiento cooperativo agrario y financiero se junta más, se puede hacer cambios interesantes. "Estamos por iniciar una propuesta de un proyecto para educación financiera y cómo articular a las cooperativas de producción con las de ahorro y crédito para llevar adelante el negocio del cacao", anunció.

A su vez, el gerente de la Cooperativa Costach (de algodón), César Zapata, opinó que las organizaciones se convierten en articuladores en el campo, y son muy necesarias porque el minifundio es extremo y nadie puede llegar al mercado en esas condiciones.

"Se constituyen en articuladores para el acceso al crédito, al mercado, a las negociaciones colectivas. Necesitamos que ese acceso esté registrado en la ley, pero que no nos

tomen como si fuéramos empresas del mundo productivo capitalista porque lo que hacemos es el ejercicio de representar a pequeños productores que se asocian", adujo.

Por eso consideró que el acto cooperativo debe quedar marcado en la Ley General de Cooperativas para evitar que un ministro de Economía lo cambie, y luego otro.



Dirigentes César Zapata y Luis Mendoza



Anaximadro Tenorio Carranza
Mashuyacu - Amazonas

NUESTROS SOCIOS

Más de 519 socios y socias construyen el pilar fundamental de nuestra cooperativa, por lo que, el esfuerzo y cuidado que ponen en todo el proceso de cultivo del café son la base primordial de nuestra institución como entidad que produce, comercializa y exporta café orgánico de calidad de la provincia de Rodríguez de Mendoza de la región Amazonas.

NUESTRO CAFÉ

Antes de cruzar fronteras, nuestro café orgánico pasa por un estricto control de calidad, el que se hace en nuestro Laboratorio de Catación.

Con ello nos aseguramos garantizar las expectativas, exigencias y requerimientos de nuestros clientes y del mercado internacional.

CERTIFICACIONES





Desde el año pasado, dirigentes de cooperativas agrarias alertaron sobre los efectos negativos de gravar indebidamente la prima FLO.

Desde hace más de 15 meses SUNAT no resuelve demanda sobre impuesto a prima de Comercio Justo

En enero del año pasado la JNC demandó a la entidad tributaria, MEF, PCM, PRODUCE y MINAGRI dejar sin efecto amenaza de impuesto a la prima a favor de pequeños productores.

La SUNAT no quiere escuchar a los pequeños productores. La entidad tributaria lleva más de 15 meses sin resolver la demanda de JNC, APPCACAO, Conveagro y la Coordinadora Nacional de Comercio Justo de dejar sin efecto la disposición interna de aplicar impuesto al monto diferencial que por prima reciben los productores certificados en Comercio Justo.

En diversos documentos y con un informe técnico jurídico los gremios han fundamentado la ilegitimidad de tal tributo.

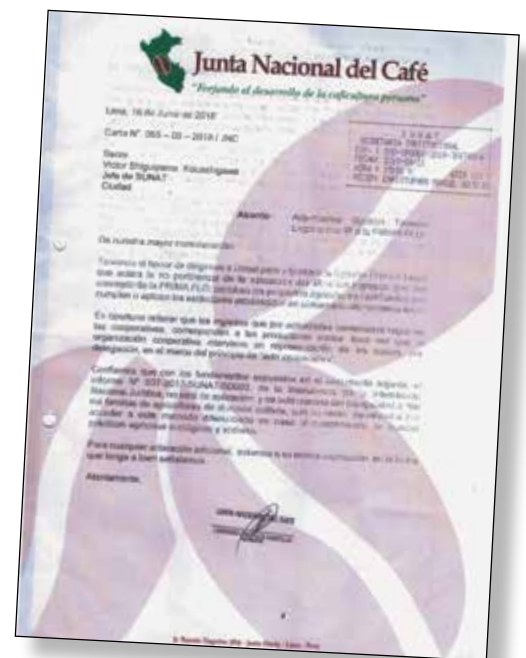
Aclaran que las cooperativas agrarias recaudan la prima para usarla en objetivos comunales, y solo excepcionalmente, por acuerdo de los socios, es distribuido en efectivo.

"En base a su naturaleza, criterios Fairtrade y acuerdos contractuales entre los exportadores y consumidores, las Primas Fairtrade

no constituirían ingresos para las cooperativas, pues el patrimonio de éstas no se ve ni puede verse incrementado por estas Primas. Así, según los criterios Fairtrade y el propósito de este sistema, estas Primas no están destinadas a favorecer patrimonialmente a las cooperativas, sino a los pequeños productores de forma grupal o, excepcionalmente, de forma directa, previo acuerdo de los socios", señala el informe tribuario.

Agregan que, por lo tanto, los montos recibidos por la cooperativa son intangibles, pues no pueden usarse para algún gasto o costo de la organización.

En tal sentido, el informe refiere que uno de los requisitos primordiales para calificar un concepto como ingreso es que éste implique un incremento para el patrimonio de la entidad, lo que no ocurre con las cooperativas en este caso, y por lo tanto no debe ser gravado.



El 21 de junio del año pasado, la JNC envió el informe al superintendente de la SUNAT precisando el concepto de la prima por Fairtrade. Hasta el momento no han respondido, y mientras tanto las cooperativas siguen en riesgo.



Productores afectados

En diversos documentos enviados a la SUNAT, la JNC remarcó que los ingresos de las cooperativas por actividades comerciales corresponden a los productores socios, toda vez que la organización los representa, por delegación, en el marco del principio de "acto cooperativo".

"Confiamos que con los fundamentos expuestos en el documento adjunto, el Informe N°037-2017-SUNAT/5D000, de la Intendencia Nacional Jurídica, no será de aplicación, y de esta manera dar tranquilidad a 100 mil familias de agricultores de diversos cultivos, que no serán penalizados por acceder a este mercado diferenciado en base al cumplimiento de buenas prácticas agrícolas ecológicas y sociales", invocó en reciente carta enviada en junio último.

Representantes de diversos gremios de pequeños productores



Prima de Comercio Justo beneficia a pequeños productores organizados.

alertaron ya el año pasado sobre las consecuencias negativas del cobro de impuesto a las primas de Comercio Justo para la agricultura familiar, que se esfuerza para obtener la certificación de sus productos.

La aplicación del impuesto, por ejemplo, generará un costo adicional de US\$9.00 por quintal de café; y US\$0.30 por caja de banano, que equivale a 324 dólares por contenedor; y US\$ 200.00

por tonelada métrica de cacao.

El gravamen a la prima de Comercio Justo afectará a 70 mil caficultores, agrupados en 146 organizaciones; 10 mil cacaoteros de 45 cooperativas; 10 mil productores de banano de 35 organizaciones; y 10 mil de mango, espárragos, palmito, panela, lúcuma, kió, castañas, palta y quinua, entre otros cultivos, asociados en 25 cooperativas.

La Cooperativa Agraria cafetalera "El Quinacho" Ltda. es una organización de pequeños productores ubicada en el VRAEM, fue fundada el 14 de Noviembre de 1970, con la finalidad defender los precios justos del café, cacao y evitar los niveles de intermediación en la comercialización, así como brindar servicios a sus asociados y mejorar los niveles de calidad de vida de los mismos. La cooperativa "El Quinacho" en su afán de mejorar la productividad está implementando un laboratorio con equipos para el control de calidad física y sensorial, a fin de identificar perfiles aromáticos en cacao y tazas por encima de 82 puntos en café, contribuyendo de forma en el plus o valor agregado a los productos de los asociados.



Teléfono Fijo: 066-635689





Expositores presentaron dos proyectos pilotos impulsados por el gremio cafetalero como modelo previsional par los caficultores.

Cafetaleros apuestan por la agroforestería como forma de jubilación

Cooperativas de productores promueven que sus socios siembren árboles maderables como un sistema de aseguramiento previsional. JNC presenta experiencia piloto realizada en base a las existencias en CAC Pangoa y CENFROCAFÉ.

Vivencias sobre agroforestería vinculada al café con fines previsionales, así como proyectos piloto realizados en cooperativas de Selva Central y Cajamarca se expusieron en el Taller "Experiencias y desafíos en sistemas agroforestales en café, articulados a la jubilación segura de productores agrarios".

El evento fue organizado por la Junta Nacional del Café (JNC), en el marco del Proyecto Café Correcto, con el objetivo de dar a conocer los esfuerzos que se vienen realizando para asegurar un mejor nivel de vida de los cafetaleros. Se realizó el 27 de febrero en las instalaciones de la Cooperativa de Ahorro y Crédito Abaco.

Ahorro previsional

El consultor del Proyecto Café Correcto, Nelson Torres Balarezo, relató que actualmente, la mayor parte de los caficultores no tienen sus árboles maderables registrados en el Servicio Nacional Forestal y de Fauna Silvestre (SERFOR), y por ello no pueden venderlos formalmente.

Detalló que la única forma en que pueden comercializarlos es a través de un acopiador "que le paga lo quiere y cuando quiere". Así, un árbol que podría costar S/. 2,000, lo vende en la mitad o menos.

Por ello se diseñó un mecanismo financiero de ahorro previsional que permitirá a los cafetaleros ac-

ceder a una pensión de jubilación, sustentándose en el aprovechamiento económico de los árboles maderables que tienen y los que instalarán en el futuro.

La propuesta consiste en que los productores formalicen su sistema de comercialización de estos árboles a través de su cooperativa y puedan ser vendidos como madera a fin de incrementar su valor.

El fondo previsional se generará por el diferencial entre el precio del árbol en pie y el precio de venta de la madera procesada. Este dinero adicional se destinará a un fondo individual de ahorro previsional de largo plazo en una cooperativa financiera.

De acuerdo a la simulación que realizó, en un escenario muy conservador -en el que el socio de la cooperativa saca 20 árboles anuales- luego de 30 años tendría una jubilación de S/.462 mensuales, al valor de hoy, durante 25 años. La pensión será mayor a más venta de madera.

"Y esto es independiente de lo que produzca su café y los árboles maderables que siga teniendo y vendiendo", expresó.



Comercialización de árboles

Por su parte, el consultor del Proyecto Café Correcto-UE, Álvaro Cabrera, presentó los resultados de la experiencia piloto de comercialización realizado en la Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa (Junín) y en CENFROCAFÉ (Cajamarca).

Luego de evaluar el inventario forestal de los árboles maderables que tienen los socios, concluyeron que las principales especies forestales que hay en Junín son moena amarilla, pino, cedro y caoba; mientras que en Cajamarca tienen pino, laurel, eucalipto y cedro rojo. Todos ellos son de gran demanda potencial maderable.

Asimismo, determinó la rentabilidad forestal de los árboles maderables en base a la demanda de los aserraderos en cada región. Los más requeridos son: cedro, laurel y lupuna.




Presidente de la JNC, Tomás Córdova, congresista Federico Pariona y funcionario de MINAGRI.

Cabrera comentó que uno de los problemas encontrados es que los productores no conocen con exactitud lo que tienen. Saben cuántos árboles hay, de qué especie son y cuándo los plantaron. El proyecto piloto apunta a que tengan la capacidad de establecer el volumen comercial de la finca y aprendan a establecer el valor de la madera que sacarán a futuro.

Además, identificarán los lugares de su localidad -aserraderos y carpinterías- que se dedican a la compra, venta y transformación de la madera según la especie forestal.

Pangoa: reforestación y jubilación

Desde hace 25 años la Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa, se preocupa por buscar que sus so-



COOPERATIVA
unicafec
UNION DE CAFETALEROS SOCIALES
SAN IGNACIO-CAJAMARCA-PERU

CAJAMARCA PERU
Lima

● Namballe
● San Ignacio
● San José de Lourdes

San Ignacio

PERFIL DEL CAFÉ UNICAFEC

UNICAFEC cuenta con un Laboratorio de Control Calidad, cada lote de café entregado por el Productor es Catado con la finalidad de identificar los perfiles y sus características organolépticas que requiere el Comproador final.

PERFIL DE TAZA

- **Fragancia Aroma:** Suave, chocolateado, dulce
- **Acidez:** Cítrica, fina, dulce, suave media
- **Cuerpo:** Cremoso medio
- **Balance:** Equilibrado
- **Puntaje en taza:** 82-83

TAMAÑO DE MALLA: 15 Arriba

NÚMERO DE DEFECTOS: GRADO 1 - 10 a 15 Defectos.

CARACTERÍSTICAS DEL CAFÉ - UNICAFEC
UNICAFEC comercializa café verde de sus asociados con las siguientes características:


- OCIA certifié ORGANIC - EU - NOP - UTZ.
- ORGANICO Con Certificación OCIA - UE - NOP - UTZ
- ORGANICO COMERCIO JUSTO
- Café Femenino o Café Producido por las Mujeres UNICAFEC
- Cafés Fair Trade y Cafés Convencionales.


TOTAL ASOCIADOS: 398

TOTAL HECTÁREAS: 1,064.23 Hás.

| | | | |
|---------------|---------------|-------------------|-------------|
| Orgánica | En Transición | Oferta Exportable | Exportables |
| 1,021.98 Hás. | 42.25 Hás. | 22,000.00 Qqs. | 46 Kgs. |

CERTIFICACIONES:





CONTACTOS:
Sr. Anurimac N° 119
San Ignacio - Cajamarca - PERU
Tel.: +51 076 - 356011
E-mail: unicafec@yahoo.es

General Manager:
Alfredo Alarcón Enciso
Cel.: +51 976670743
E-mail: unicafecsi@hotmail.com
Skype: alfredo.alarcon.encia

Presidente:
Juan Guivarro Campos
Cel.: +51 947548003



Gerente de CAC Pangoa, Esperanza Dionisio

cios cuenten con un mecanismo de jubilación, recaló su gerente, Esperanza Dionisio. Recordó que en esa época existía el seguro agrario pero no funcionó para los cafetaleros porque el Estado no aceptaba que le paguen el año completo cuando recibían sus ingresos por cosecha de café, sino querían que lo hicieran de forma mensual.

Entonces, optaron por la agroforestería. Puso como ejemplo el caso del productor Vicente Naco, quien en 1977 sembró las plantas de tornillo que le dio el Comité de Forestación, las que 25 años después vio convertidas en grandes árboles maderables.

“Cuando se incentivaba a sembrar árboles, la gente decía: la caoba necesita 100 años, pero yo no voy a estar vivo; el tornillo, 30 años, pero no voy a vivir. El agricultor siempre ha pensado que él tiene que explotar la madera, y por eso no sembraba. Pero este socio nos demostró que es posible sembrar tornillo y seguir vivo para verlos grandes”, comentó.

La cooperativa comenzó a sensibilizar a sus socios para que siembran árboles en sus campos como parte de la agricultura orgánica, y luego le adicionaron el tema previsional. “El agricultor no tiene una jubilación tradicional, pero puede sembrar árboles para vender cuando ya no pueda cosechar su café”, enfatizó.

Mostró los resultados obtenidos en la chacra del socio Raúl Alanya: en el 2006 llevó 20 pinos, que ahora son árboles frondosos. Los más antiguos ya le están dando semillas que vende a tres mil soles el kilo.

No es el único caso. Ahora, la cooperativa tiene 22,500 plantas georreferenciadas, entre tornillo, moena, ulcumano, nogal, lagarto, capirona, caoba, cedro virgen y pino.

Oro Verde: Jubilación Segura

En el 2010, la Cooperativa Agraria Cafetalera Oro Verde inició el Proyecto de Reforestación Jubilación Segura, informó el presidente de dicha organización, Tomás Córdova. Comenzó en la comunidad nativa Alto Shamboyacu, y actualmente, su área de influencia se da en cuatro provincias de la región San Martín: Rioja Lamas, El Dorado y Picota.

Se trata de una iniciativa planteada para 40 años, en los que se prevé sembrar 2 millones de árboles forestales. Para ello, se ha distribuido diferentes especies, entre las que destacan capirona, bolayna, paliperro, pino chuncho, teca, caoba, estoraque y cedro.

Córdova remarcó que “el productor ha aprendido a valorar los activos de corto, mediano y largo plazo, así como a la finca en sí

misma, y le ha facilitado el acceso a créditos”.

Señaló que el agricultor se compromete a sembrar respetando los modelos aprobados, cuidar de los árboles hasta la cosecha y realizar un manejo adecuado, con asesoría de la cooperativa. Mientras que la organización otorga asesoría técnica forestal, apoya en la formalización de las fincas, la certificación y la búsqueda de mercados para la madera.

Asimismo, presentó el proyecto Finca a la Media en el que participan tres organizaciones: Oro Verde, ACOPAGRO y Fundavi. Beneficia a 3,590 productores con la reforestación de más de 2 mil 500 hectáreas, a través de un financiamiento compartido y a cero intereses.

“El préstamo se devuelve con la venta de los productos a través de la tienda Amazonía Justa, formada por el cooperante, para lo que la cooperativa no exporte”, acotó.

ADISA: pensar en futuro

La experiencia de la Cooperativa de Servicios Múltiples ADISA comenzó con un productor que llegó de Amazonas hace 20 años y empezó a trabajar como peón, contó el gerente general de dicha organización cafetalera, Álvaro Prada.

Relató que el agricultor “limpió” de manera tradicional las tres



Socio de la CAC Oro Verde, de San Martín, que participa en Proyecto Jubilación Segura.



hectáreas que le dieron para sembrar café, dejando solo un árbol delgado, que le servía para colgar sus cosas. Con los años, creció y engrosó tanto como para dar un poco más de 1,200 pies tablares.

Esto lo motivó a pensar en el futuro y buscando tener más árboles en su finca y motivó a otros 25 productores a hacer lo mismo. Sembraron tornillo, una especie que convive muy bien con el café y le da un valor económico a su tierra.

“Tendrán 1,500 pies aprovechables en cada árbol y si se procesa, pueden multiplicar ese valor. Así tiene asegurada su jubilación. Esta fue la motivación por la que muchos productores se involucraron a este sistema de reforestación”, contó.

Prada dijo que se logró más aceptación que muchos otros programas de reforestación que solo se sustentan en el argumento del cambio climático. “Se dio porque los productores requieren mejorar su economía y así lo lograrían”, expresó.

Proyecto Selva Norte

Involucra a las cooperativas APROCASSI, CECAFÉ, JUMARP y Cedros Café, cuyo radio de acción es Cajamarca y Amazonas. El ingeniero Luis Peña Parra, de ECOTERRA, explicó que la se colocará 15 millones de dólares a través microcréditos a sus socios en 15 años con fines de reforestación.

Se entregará dos mil dólares por productor, vía la cooperativa, los cuales se invertirán en un sistema agroforestal sostenible, que permita la asociación del café con árboles maderables de especies nativas. Pero, además, se busca generar un valor agregado con el proyecto de bonos de carbono.

La meta es alcanzar las 2 mil hectáreas en los 15 años.

Cooperativa Agraria Cafetalera José Olaya

iroduciendo el mejor Café para el Mundo!

DESD E 1966

COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA JOSÉ OLAYA LTDA. 252 QUELLOMBO

La Convención

52 años de vida institucional con un espíritu solidario de ayuda mutua entre sus agremiados, como una roca firme enfrentando los desafíos del mercado internacional. Momentos de alegría, de jolgorio, instantes de grandes desafíos de tareas en las que se multiplican esfuerzos, ratos difíciles ante los problemas de mil tipos, deslealtades, incomprensiones, altibajos del mercado. El paso del tiempo ha ido consolidando nuestra organización Cooperativa, como una de las más sólidas en el sistema cooperativo peruano, una Cooperativa que tiene la misión de ser una empresa moderna, altamente competitiva, líder en nuestra prestación de servicios de acuerdo a los fines y objetivos trazados en el ámbito productivo y comercial, basándose en el desempeño eficiente de sus asociados y la adecuada dirección administrativa de la Organización. Por eso con satisfacción exhibimos nuestros productos al mercado internacional CAFÉ y CACAO, con certificación Orgánico Ecológico, COMERCIO JUSTO y SPP. (JAS-UE.NOP.USDA).

Número de asociados: 285 Familias (varones=238 y Mujeres=48).
Varietades de café: Tipica, Bourbon, Pachi, Caturra y Cafimores.
Producción proyectado 2019 (Orgánico Ecológico, Fair Trade), 17,808 qq (46 Kí Cu.) Pergamino.
Total café exportable (café oro) = 13,382 qq / 32 contenedores.
CACAO exportable 100 toneladas Orgánico - Fair Trade; variedades Criollo,CHUNCHO, CCN.

Cooperativa Agraria Cafetalera José Olaya Ltda. N° 252
 RUC. 20132509795
 Contacto:
 CPC LEONID HERRERA PAULLO

Av. Edgar de la Torre N° 232 - Quillabamba - La Convención - Cusco
 Av. José Olaya S/N - Quelolmo
 +51-984897849 - Telefax: 084 282638
 252cacjoseolaya@gmail.com / cpcleoherrerap@hotmail.com
 www.cacjoseolaya.com





Representantes de cooperativas agrarias, exportadores y SENASA se reunieron en la JNC a fin de buscar soluciones de consenso.

Urgen acciones para evitar rechazos a exportaciones de café a Europa

En feria de BIOFACH realizada en febrero último diversos compradores notificaron que rechazarán contenedores con trazas de glifosato en los lotes. Productores exigen a SENASA medidas para prohibir la comercialización de este insecticida tóxico.

La necesidad de tomar acciones urgentes y reforzar el control para evitar la presencia de glifosato y otros químicos en los contenedores de productos orgánicos convinieron organizaciones de pequeños agricultores, exportadores y certificadoras en reuniones realizadas con representantes del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA).

Dicha preocupación se ha incrementado a raíz de las notificaciones de empresas alemanas ide café que pagarán los lotes tranzados una vez que sus laboratorios hayan verificado la ausencia de residuos químicos.

Esta situación, que ya se viene dando desde mediados de 2018,

con algunos embarques, incrementará costos a las exportaciones peruanas de café y significará un alto riesgo de cumplimiento de la operación comercial.

Los compradores de café comunicaron dicha información en la reciente feria de BIOFACH, en Alemania, a empresas peruanas y de Honduras.

Les advirtieron que si no se corrige este problema en los próximos embarques, lo difundirían para que se ponga a Perú como un país no confiable en exportaciones de café orgánico y convencional.

Cabe destacar, que debido a esta situación la Junta Nacional del Café (JNC) consultó el tema con representantes de diversas coo-

perativas agrarias y empresas exportadoras, quienes afirmaron que hasta el momento no han recibido una queja similar de clientes de otros países de Europa o de Estados Unidos.

La JNC ha informado de esta situación a la Presidencia del Consejo de Ministros, al Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI), y PROMPERU, solicitando que se tomen medidas concertadas entre el Estado, certificadoras y cooperativas, a fin de superar esta amenaza.

Mejor sistema de control

Representantes de las empresas certificadoras coincidieron en que varios clientes están pidiendo un mejor control de calidad.



Claudio Rivas, de Negrisa, señaló que ahora se genera un sobrecosto por contenedor, de entre 220 y 250 por el análisis de cada muestra a enviarse al país de destino de la venta. Precisó que hay que esperar entre ocho días y quince días para lograr la conformidad y después acceder al pago.

Agregó que esta medida afecta las exportaciones de café orgánico cuyo costo adicional se carga a cada productor.

A su vez, representantes de la Central COCLA expresaron que ellos vienen fortaleciendo el sistema interno de control entre los productores a fin de garantizar buenas prácticas agrícolas según los estándares de agricultura orgánica. Recomendó implementar este mecanismo en todas las cooperativas cafetaleras del país.

Jorge Landeo, de la certificadora IMOCert, comentó que han aparcido cooperativas nuevas que

no pueden demostrar un buen control interno, pues contratan inspectores de manera temporal, que mayormente son muchachos sin experiencia, recién salidos del instituto, o un técnico a quien pagan por ficha de inspección.

“El sistema de control débil hace que la Comisión Europea y Estados Unidos cada vez confíen menos en los sistemas internos de control. Hay un grupo de ellos que quieren es que se haga una inspección al 100% de los productores”, advirtió.

Ignacia Paredes, de OCIA Internacional, alertó que muchas organizaciones de productores nuevas quieren en el primer año obtener la certificación para Estados Unidos y la Unión Europea. Sin embargo, hay un período retroactivo.

Reveló que pese a ello, algunas agencias agrarias les envían cartas validando a estos productores



Perú ya no es el principal exportador de café orgánico.

res aunque no cumplen con los requisitos. “Nosotros le pedimos el tiempo de transición de tres años”, indicó.

Por su parte, el presidente de la Cámara Peruana de Café y Cacao, Luis Navarro, alertó que al mar-

19 años

uniendo familias en prosperidad y desarrollo

administracion@cenfrocafe.com.pe
ventas@cenfrocafe.com.pe
cenfrocafe@cenfrocafe.com.pe
marketing@cenfrocafe.com.pe

T: 076 - 432976

Jaén - Calle Río Chunchuca
S/N Sector el Huito

www.cenfrocafe.com.pe

gen del problema del glifosato, Perú ya ha perdido el espacio que tenía como el primer exportador de café orgánico. México y Etiopía está por encima.

“El tema pasa por dos aristas: lo orgánico, y la imagen. Debemos actuar conjuntamente para que estos puntos en contra no sean usados por la competencia. Esto ya está dando vueltas en el mercado y la demanda para nuestro café orgánico este año todavía está fría”, expuso.

Refirió que también es urgente contar un registro de cafés orgánicos pues no hay información sobre cuánto café certificado orgánico se exporta.

Nuevo reglamento

El jefe de la Subdirección de Producción Orgánica de la Dirección General de Insumos Agropecuarios e Inocuidad, de SENASA, Oswaldo Maquera, anunció que desde el 2017 han comenzado a trabajar en la actualización del reglamento técnico para la producción orgánica pues el que está vigente data del 2006 y está caduco ya que los mercados a donde se dirige la exportación peruana han actualizado sus normas hasta en tres oportunidades.

Aseguró que antes de que se apruebe esta norma debe ser notificada a los países y ser prepublicada para consulta en todo el territorio nacional. Por lo pronto la Comunidad Andina ya la colocó en su página web, en el Sistema de Información y Notificación de Reglamentación Técnica.

Precisó que en dicho documento hay un capítulo que se dedica únicamente al sistema interno de control porque el actual reglamento, que es el N° 044, no lo menciona, es decir, no indica quiénes lo deben conformar, qué estructura y funciones debe tener, qué documentos deben registrar, etc.

“Allí implementamos cuál es la estructura mínima que debe tener un sistema interno de control”,



Oswaldo Maquera, de SENASA indicó que están elaborando un propuesta.

apuntó, recalando que su cumplimiento será obligatorio.

Agregó que SENASA (con el apoyo de organismos de certificación, universidad y otros), ha elaborado dos normas de competencia técnica: uno para el responsable del sistema de control, y otra para el inspector interno.

Enfatizó que el responsable es el que decide cuando hay algún problema; y los inspectores hacen las visitas de campo a los socios para saber si están cumpliendo las recomendaciones.

Estos dos dispositivos han sido validados el año pasado por el Sistema Nacional de Acreditación y Certificación Educativa (SINEACE) en Piura, con productores de banano, y en Pangoa, (Junín), con cafetaleros y cacaoteros. “Después de esta valoración se ha entregado a SINEACE, y

está para su aprobación”, expuso.

Frente a estas normas, el gerente de la JNC, Lorenzo Castillo, calificó como positivo que se haya avanzado con consultas en algunas zonas, pero advirtió que a veces los procesos aislados no son integrales y por eso hay que tener una visión país para este trabajo.

Resaltó que en este escenario es importante hacer una reunión de trabajo en la que participen todos los actores de la cadena: productores, exportadores, certificadores y SENASA.

Asimismo, remarcó que una medida urgente para ayudar a los pequeños agricultores orgánicos sería que se les aplique el beneficio del Drawback que se da a los productos con valor agregado, lo que fue respaldado por el congresista Oracio Pacori, quien clausuró el evento.



El congresista Oracio Pacori, clausuró el evento. Resaltó la importancia de que se aplique el Drawback a los productos orgánicos.



JNC capacita en tostado de café a jóvenes de Puno

Para fortalecer los emprendimientos que están desarrollando en el marco del Proyecto Café Correcto.

Continuando con la tarea de seguir impulsando los emprendimientos desarrollados por jóvenes en el marco del Proyecto Café Correcto, en Juliaca (Puno) se llevó a cabo el taller de tostado para la comercialización de café.

Participaron productores de las organizaciones de bases socias de la Central de Cooperativas del Valle del Sandia (Cecovasa) que iniciaron sus experiencias de venta de café tostado y molido en busca de mejores oportunidades para sus familias.

Durante los dos días que duró el taller, los jóvenes aprendieron lo básico de catación, identificación de buenos y malos cafés y análisis físico para poder realizar un buen tostado y una buena selección de las muestras de café.

También hicieron prácticas de tostado, catación de muestras con diferentes perfiles y defectos de tostado, a través del cual los alumnos aprenden a identificar qué sucede cuando no hay un buen tostado

De esta manera los participantes sabrán qué consideraciones deben tener en cuenta para producir un buen producto terminado. La idea es que comercialicen sus cafés con una calidad estandar.



Jóvenes de los emprendimientos fueron capacitados en técnicas de tostado.



Hicieron las prácticas en la planta de CECOVASA.



Durante los dos días que duró el taller, aprendieron a identificar los buenos y malos cafés.

COOPERATIVA SELVA ANDINA
Producción y Comercialización de
Cafés Orgánicos, Sostenibles y
Especiales

OFICINA PRINCIPAL
Av. Pakamuros N° 1998
JAEN - CAJAMARCA - PERU

+51 (0)76 438627
+51 994465887
selvaandina@selvaandina.org
www.selvaandina.org
Selva Andina



Lavado de café fermentado



Proceso de secado del café

CAC Bagua grande desarrolla un prototipo de miniplanta de beneficio húmedo de café

Elaborado por: Ing° Alexander Marco Polo Vallejos
e-mail: amarcopolov@gmail.com

El Ing Raúl Talledo Torres, Gerente de la cooperativa Bagua Grande indicó que los socios están satisfechos con el proyecto, ya que les será beneficioso para obtener un café de mejor calidad.

Siendo el café uno de los principales productos de exportación en nuestro país, poco se avanzó en implementar tecnologías que mejoren la calidad del producto. No se ha visto cambios significativos para mejorar el proceso de transformación de café cereza a pergamino seco, que se denomina beneficio del café.

Por ello seguimos con el mismo modelo tradicional de hace décadas, el cual ocasiona la pérdida de la calidad tanto física, pero sobre todo organoléptica (características en taza). Además de la contaminación de fuentes de agua por los altos volúmenes que se utiliza.

El problema central es la pérdida de la calidad del café por malas prácticas en el beneficio húmedo.

Esto se da por varios motivos: momento inoportuno del despulpado, despulpadoras mal calibradas y sin limpieza, desconocimiento del tiempo óptimo de fermentación y secado inoportuno, que en algunos casos se puede prolongar semanas por las bajas temperaturas y precipitaciones.

Asimismo, por los altos volúmenes de agua (25 a 30 litros por kilo de café) que se utiliza para el lavado, se contamina fuentes de agua para

consumo humano y otras fuentes de vida.

Miniplanta de beneficio

Ante este problema, la Cooperativa Agraria Cafetalera Bagua Grande suscribió el Contrato N° 368-INNOVATEPERU-PITEI-2016 para diseñar, primero en CAD, y luego construir un prototipo económico, compacto e integral encargado de despulpar, seleccionar, fermentar, desmucilaginar y secar el café, conservando la calidad exigida por las normas de comercialización

De esta manera se evita pérdidas del producto y se elimina procesos innecesarios, lográndose, además, el aprovechamiento de los residuos obtenidos en el proceso, reduciendo al mínimo el volumen de agua para el beneficio.

Una vez instalado el prototipo se realizó las pruebas de beneficio a cinco lotes de café, provenientes de



Módulo de despulpado, selección, fermentado y lavado del café



Módulo de secado

diferentes zonas cafetaleras, de esta manera se logró fijar parámetros de calidad. Para esto se trabajó con variables de investigación (agronómicas, análisis físico, análisis sensorial), las cuales determinaron al final los resultados de las muestras en estudio.

Principales frutos

Se logró diseñar y mejorar el proceso de beneficio húmedo del café al integrar y mecanizar todas las fases del beneficiado, disminuyendo tiempo, uso del agua en el proceso y contribuyendo al cuidado del medio ambiente.

Los resultados muestran que no existe diferencias significativas en el proceso de beneficiado en los lotes trabajados, salvo en el análisis sensorial donde se obtuvo mayores puntajes en taza, en dos lotes de cinco, esto se explicaría por las diferencias en las variables agronómicas, sobre todo en la variedad y la altitud.

Resultados del proyecto

Con este proyecto se logró realizar un trabajo más eficiente, controlando mejor los procesos, disminuyendo los defectos en taza y conservando la calidad organoléptica del café.

El análisis sensorial arrojó puntajes en taza sobre los 82 puntos, requisito indispensable para acceder a los mercados de cafés diferenciados.

Asimismo, la fermentación es controlada y en un tiempo óptimo, y se reduce el volumen de agua para el la-

vado del café fermentado en una relación de consumo de 1 litro de agua por 1 kilo de café.

También se observa un secado a menor tiempo, que asegura mantener la calidad del grano hasta la comercialización. Tiempo promedio de secado del café es de 22 horas a una humedad de 12 %.

Impactos en 500 familias

La innovación realizada mejorará la calidad del café, lo que permitirá competir en los mercados de cafés especiales y obtener de esta manera mejores ingresos.

El proyecto beneficiará directamente a más de 500 familias productoras de café, pertenecientes a la Cooperativa Agraria Cafetalera Bagua Grande. Y

como la actividad cafetalera genera trabajo, también ayudará a dinamizar la economía de la zona.

Además, se estará contribuyendo al cuidado del medio ambiente, creando un valor compartido al disminuir el consumo de agua para el proceso de beneficio del café y evitar la contaminación de las fuentes de agua que sirven para el consumo del ser humano y de otras fuentes de vida.

Incluso se benefician por el correcto aprovechamiento de los residuos obtenidos de los procesos productivos de la finca, al elaborar abonos orgánicos, teniendo fincas limpias y ordenadas sin contaminación y peligro de enfermedades por desechos orgánicos.

ASISTENCIA TÉCNICA

La CAC Bagua Grande cuenta con un equipo técnico especializado en el cultivo del café para brindar servicio personalizado a todos los productores socios, garantizando de esta manera el cumplimiento de las normas medio ambientales. Además cuenta con promotores que hacen extensivo los conocimientos aprendidos en las capacitaciones. Así mismo brinda a los asociados capacitación en gestión empresarial organizacional formando líderes que sean autogestionarios en sus localidades.

Actualmente solo se brinda créditos para cosecha teniendo como meta en el corto plazo implementar como un servicio que vaya con las necesidades de los socios, porque creemos que el crédito oportuno es para todos, para poder desarrollar actividades en las diferentes etapas de la producción del café y de la vida familiar.

Programa Nacional del Café de MINAGRI solo tiene buenas intenciones

Esta propuesta, que ha sido presentada en diferentes regiones en enero y febrero últimos, carece de soporte técnico. Tampoco tiene financiamiento propio.



En Cajamarca, funcionarios del MINAGRI intentaron responder las críticas de los productores.

Pocas expectativas ha generado el Programa Nacional del Café diseñado por el Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI), que ha sido expuesto en diferentes regiones de producción durante los primeros dos meses del año.

El objetivo de estas visitas era validar la propuesta con los mismos productores, sin embargo, tras escuchar sus principales lineamientos quedó claro que si bien

tiene buenas intenciones, no cuenta con apoyo técnico ni el presupuesto necesario para el desarrollo de una caficultura sostenible.

La cita en Selva Central se realizó a mediados de enero, en Pichanaki (Junín). Funcionarios del MINAGRI aseguraron que la idea es trabajar en cinco ejes pensando en las 223 mil familias cafetaleras: tecnología para producción, sanidad e inocuidad, mercado, financiamiento y gestión.

Sin embargo, no detallaron con qué presupuesto se llevarán a cabo.

Una de los principales cuestionamientos fue que en este proyecto no se han fijado criterios de solución para los problemas que tienen por los créditos obtenidos a través de los programas de renovación. Productores de la Central de Cafetaleros de Pichanaki reclamaron que se incluya dicha temática dentro de la propuesta.

Advertieron que si no se toman medidas adecuadas con respecto a los créditos que no han podido pagar debido a la plaga de roya que los afectó severamente, será una bomba de tiempo.

En Cusco, Cajamarca y San Martín

A fines de enero, los funcionarios de Agricultura reunieron a las organizaciones cafetaleras de la provincia La Convención en las instalaciones de la emblemática Central de Cooperativas COCLA, en Quillabamba, con el objetivo de exponer los alcances del Programa Nacional del Café.

La reunión en Jaén, Cajamarca, se llevó a cabo a inicios de febrero en el auditorio del Instituto Superior Tecnológico Peruano "San Agustín". Directivos de varias organizaciones cooperativas participaron en la cita y expusieron sus principales preocupaciones.

También se organizaron audiencias en la provincia de Moyobamba, en San Martín, a fin de socializar los cinco ejes de la propuesta gubernamental. Si bien recibieron con buen ánimo el proyecto, existe incredulidad sobre su eficacia.



En Cusco se reunieron en las instalaciones de la central COCLA.



Durante la inauguración del laboratorio, el gerente general de la cooperativa, Luis Santiváñez, agradeció el compromiso y apoyo constante de sus socios y clientes.

Laboratorio de café implementa CAC El Quinacho en el VRAEM

El último 15 de marzo la Cooperativa Agraria Cafetalera El Quinacho inauguró su nuevo laboratorio de control de calidad de café y cacao, que cuenta con modernos equipos adquiridos con el aporte de sus socios, clientes y la cooperación internacional.

“Gracias a un esfuerzo conjunto de años, tanto de los socios, directivos y los clientes se ha logrado implementar un laboratorio de control de calidad de café y cacao, único en el todo el VRAEM”, remarcó el gerente de la cooperativa, Luis Santiváñez Sánchez.

La cooperativa estuvo encargada de la construcción de los ambientes del laboratorio y en la implementación apoyaron varios clientes, como PRONATEC AG, de Suiza, y la empresa norteamericana Equal Xchange, que colaboró con la adquisición de los equipos y capacitó al personal en su manejo.

En la instalación se ha instalado una descascarilladora de cacao, una guillotina para análisis físico de cacao y un temperador de chocolate (para 4.5 kg); un molino y una tostadora para café de 100 gramos para laboratorio de dos bocas; así como una cámara de frío.



En las instalaciones también hay equipos para analizar cacao.



Tostadora para café de 100 gramos con dos bocas.

En la ceremonia se reconoció la labor del cafetalero a Edwin Romero Ramírez, del comité sectorial Triboline Alta, de Sivia (Ayacucho), por haber obtenido 83 puntos de calidad en taza; y al productor de cacao William Urbano Quispe, del comité sectorial de Nogalpampa del distrito de Pichari (Cusco).

JNC logra primera promoción de catadores de cafés especiales

A mediados de marzo, en el auditorio de COCLA se recibió la primera promoción de catadores de cafés especiales, formados por la Junta Nacional del Café en La Convención, Cusco.

Los participantes han sido preparados para evaluar y clasificar lotes de cafés especiales de acuerdo a estándares internacionales y lo establecido por la norma técnica peruana.



Directivos de Coopbam visitan comités de socios



Durante el mes de marzo, directivos de la Cooperativa de Servicios Múltiples Bosque del Alto Mayo (Coopbam) bajaron a bases, visitando 28 comites de asociados de su área de influencia ubicada en la región San Martín.

El objetivo era proporcionarles información sobre la gestión empresarial y los acuerdos de conservación con la jefatura del Bosque de Protección de Alto Mayo (BPAM).

De esta manera, la cooperativa muestra transparencia en gestión financiera, comercial, y organizacional.

Cooperativa CECAFÉ implementa parcela demostrativa en Lonya Grande

La Cooperativa Agraria Ecológica de Lonya Grande (CECAFÉ) adquirió la Finca La Esperanza en enero del 2017, con fondos del premio Fair Trade. Era un terreno con plantaciones viejas de café, que se han ido renovando, y especies forestales que hoy sirven como sombra para las nuevas plantaciones.

En el lote 1 hace 24 meses sembraron la variedad Marsellesa, que está mostrando excelentes resultados, tanto en cantidad, como tamaño y calidad de fruta. El coordinador del área de Producción, Elvis Huanca, señaló que este cultivo ayudará en la regeneración de un moderno parque cafetalero en Lonya Grande.



EXPORTACIONES DE CAFÉ ENERO-DICIEMBRE 2018 POR EMPRESA

| N° | EMPRESAS | VALOR FOB US\$ | PESO NETO QQ 46 Kg | PRECIO FOB PROMEDIO US\$/QQ |
|----|--|----------------|--------------------|-----------------------------|
| 1 | PERALES HUANCARUNA | 122,628,060.00 | 1,086,168.41 | 112.90 |
| 2 | OLAM AGRO PERU | 82,821,937.00 | 727,737.93 | 113.81 |
| 3 | COMPANIA INTERNACIONAL DEL CAFE | 55,714,292.00 | 480,678.87 | 115.91 |
| 4 | PROCESADORA DEL SUR | 50,875,135.00 | 380,036.48 | 133.87 |
| 5 | COOP. DE SERVICIOS MULTIPLES CENFROCAFE PERU | 37,315,318.00 | 283,161.57 | 131.78 |
| 6 | COMERCIO & CIA | 29,816,398.00 | 256,062.72 | 116.44 |
| 7 | H.V.C.EXPORTACIONES | 27,859,631.00 | 225,998.93 | 123.27 |
| 8 | LOUIS DREYFUS COMPANY PERU | 16,611,329.00 | 151,815.72 | 109.42 |
| 9 | COOP. DE SERVICIOS MULTIPLES SOL&CAFE | 12,335,625.00 | 78,037.61 | 158.07 |
| 10 | COOP. AGRARIA NORANDINO | 11,975,000.00 | 74,359.70 | 161.04 |
| 11 | PRONATUR | 11,292,355.00 | 87,948.87 | 128.40 |
| 12 | CAFETALERA AMAZONICA | 10,251,422.00 | 72,643.78 | 141.12 |
| 13 | EXPORTADORA ROMEX | 9,172,471.00 | 82,694.83 | 110.92 |
| 14 | C.A.C. ALTO MAYO | 8,799,417.00 | 70,594.61 | 124.65 |
| 15 | EXPORT IMPORT AYLEN | 7,870,788.00 | 135,003.83 | 58.30 |
| 16 | KAFFEE PERU G1 | 6,902,402.00 | 57,415.76 | 120.22 |
| 17 | NEGRISA | 6,753,749.00 | 56,221.74 | 120.13 |
| 18 | CAFE MONTEVERDE | 6,735,604.00 | 46,995.59 | 143.32 |
| 19 | MULTINEGOCIOS R&R | 6,654,615.00 | 114,134.78 | 58.30 |
| 20 | RAINFOREST TRADING | 6,287,965.00 | 42,375.48 | 148.39 |
| 21 | COOP. AGRARIA ECOLOGICA CAFETALERA DE LONYA GRANDE | 6,042,204.00 | 41,715.74 | 144.84 |
| 22 | C.A.C. LA PROSPERIDAD DE CHIRINOS | 5,994,402.00 | 41,393.70 | 144.81 |
| 23 | FINCA CHURUPAMPA PERU | 4,864,126.00 | 31,551.13 | 154.17 |
| 24 | C.A.C. ACPC PICHANAKI | 4,343,818.00 | 31,826.85 | 136.48 |
| 25 | COOP. AGRARIA RODRIGUEZ DE MENDOZA | 4,341,925.00 | 28,969.07 | 149.88 |
| 26 | COOP. AGRARIA DE SERVICIOS MULTIPLES SELVA ANDINA | 4,053,424.00 | 28,845.52 | 140.52 |
| 27 | EXPOIMP BEVIPERU | 4,006,720.00 | 88,105.35 | 45.48 |
| 28 | COOP. AGROECOLÓGICA INDUSTRIAL JUAN SANTOS ATAHUALPA | 3,863,489.00 | 29,165.93 | 132.47 |
| 29 | C.A.C. SOSTENIBLE VALLE UBIRIKI | 3,800,506.00 | 26,542.00 | 143.19 |
| 30 | COFFEE GREEN | 3,574,023.00 | 43,695.65 | 81.79 |
| 31 | COOP. AGRARIA FRONTERA SAN IGNACIO | 3,418,116.00 | 22,728.15 | 150.39 |
| 32 | COOP. DE SERVICIOS MULTIPLES APROCASSI | 3,386,183.00 | 24,945.39 | 135.74 |
| 33 | C.A.C. PANGO | 3,258,719.00 | 20,083.76 | 162.26 |
| 34 | COOP. AGRARIA Y DE SERV. MULT. DE PROD. ECOLOGICOS SAN IGNACIO | 3,086,600.00 | 21,833.52 | 141.37 |
| 35 | COOP. AGRARIA Y DE SERV. UNION DE CAFETALEROS ECOLOGICOS | 2,993,991.00 | 21,388.04 | 139.98 |
| 36 | ASOC. DE PROD. AGROPEC. LIMA COFFEE PERU | 2,648,651.00 | 12,917.48 | 205.04 |
| 37 | COOP. AGROINDUSTRIAL VILLA RICA GOLDEN COFFEE | 2,624,232.00 | 22,327.50 | 117.53 |
| 38 | A & V CAFÉ | 2,542,429.00 | 23,874.02 | 106.49 |
| 39 | CAFE EL BOSQUE | 2,414,934.00 | 14,515.50 | 166.37 |
| 40 | PERUNOR | 2,261,982.00 | 16,213.30 | 139.51 |
| 41 | PROAS S.A | 2,227,215.00 | 14,882.41 | 149.65 |
| 42 | COOP AGRARIA CAFETALERA PERENE | 2,217,252.00 | 16,695.15 | 132.81 |
| 43 | C.A.C. VALLE DE INCAHUASI | 2,206,477.00 | 13,945.50 | 158.22 |
| 44 | C.A.C. LA FLORIDA | 2,169,986.00 | 13,766.22 | 157.63 |
| 45 | ASOC. DE PROD. AGROPEC. BOSQUES VERDES CUENCA DEL CHINCHIPE | 2,149,847.00 | 15,175.54 | 141.67 |
| 46 | COOP. DE SERVICIOS MULTIPLES JUAN MARCO EL PALTO | 2,040,681.00 | 15,139.50 | 134.79 |
| 47 | C.A.C. Y DE SERVICIOS ORO VERDE | 1,987,142.00 | 12,523.04 | 158.68 |
| 48 | CENTRAL DE COOP.S AGRARIAS CAFET. COCLA | 1,904,048.00 | 13,984.70 | 136.15 |
| 49 | ORIGIN COFFEE LAB. | 1,884,148.00 | 7,162.50 | 263.06 |
| 50 | SELVACACAO | 1,720,473.00 | 15,512.89 | 110.91 |
| 51 | ASOC. DE PROD. CAFETALEROS DE LA CUENCA DEL RIO MARAÑON | 1,698,444.00 | 12,666.00 | 134.09 |
| 52 | COMERCIAL LIBORIO | 1,689,594.00 | 22,625.00 | 74.68 |
| 53 | C.A.C. APROCANORSI | 1,662,490.00 | 12,048.00 | 137.99 |
| 54 | COOP. AGRARIA SANGARENI | 1,587,591.00 | 12,468.70 | 127.33 |
| 55 | NEGOCIACIONES AGROINDUSTRIAL AREVALO | 1,585,842.00 | 11,780.46 | 134.62 |
| 56 | AGROINDUSTRIAL Y COMERCIAL ARRIOLA E HIJ | 1,526,533.00 | 13,677.65 | 111.61 |
| 57 | NORCOFFEE D2 | 1,475,297.00 | 18,046.74 | 81.75 |
| 58 | C.A.C. SAN FERNANDO | 1,406,053.00 | 6,638.61 | 211.80 |
| 59 | COOP. DE SERVICIOS MULTIPLES CEDROS CAFÉ | 1,346,673.00 | 8,705.22 | 154.70 |
| 60 | CENTRAL DE COOP. AGRARIA CAFET. VALLES SANDIA | 1,338,197.00 | 7,033.50 | 190.26 |
| 61 | COOP. AGRARIA DE SERV. CAFÉ HEMALU DE LOS BOSQUES DEL INKA | 1,291,240.00 | 7,036.63 | 183.50 |
| 62 | COOP. AGROECOLOGICA DE CAFE DE ORIGEN SELVA CENTRAL | 1,276,088.00 | 9,520.65 | 134.03 |
| 63 | ASOC. AGROEXP. DE LA REGION SAN MARTIN | 1,239,091.00 | 8,954.24 | 138.38 |
| 64 | ASOC. DE PROD. CAFETALEROS EL SANTUARIO | 1,151,047.00 | 7,015.89 | 164.06 |
| 65 | COOP. DE SERVICIOS MULTIPLES GALLITO DE LAS ROCAS | 1,146,833.00 | 8,512.50 | 134.72 |
| 66 | COMPANIA ADMINISTRADORA Y INVERSORA PACIFICO SUR | 1,047,156.00 | 5,132.65 | 204.02 |
| 67 | COOP. AGROINDUSTRIAL KIVINAKI | 1,026,641.00 | 7,345.33 | 139.77 |
| 68 | COOP AGRARIA CAFETALERA BAGUA GRANDE | 1,021,163.00 | 7,192.50 | 141.98 |
| 69 | ASOC. DE PROD. AGROPEC. ECOLOGICOS COFFEE GUAY APAE | 992,463.00 | 6,682.50 | 148.52 |
| 70 | C.A.C. SELVA ALTA | 962,240.00 | 7,532.39 | 127.75 |
| 71 | ASOC. DE PROD. AGROSOSTENIBLES VILLA ECOLOGICA PERU | 962,147.00 | 5,776.48 | 166.56 |
| 72 | ASOC. DE PROD. AGROPEC. LA FLOR DE CAFE | 950,386.00 | 6,600.00 | 144.00 |
| 73 | COOPERACION AGRARIA PERUANA - COOPAGRO PERU | 890,913.00 | 6,426.00 | 138.64 |

ESTADÍSTICAS

| | | | | |
|-----|--|------------|-----------|----------|
| 74 | TRILLADORA JN EXPORT & IMPORT | 880,918.00 | 13,238.04 | 66.54 |
| 75 | C.A.C. UNIÓN Y FE LA COIPA | 822,689.00 | 5,736.74 | 143.41 |
| 76 | CENTRAL DE CAFETALEROS DEL NOR ORIENTE | 776,405.00 | 5,362.50 | 144.78 |
| 77 | ASOC. DE PROD. AGROPEC. BOSQUE Y AGUA | 756,066.00 | 5,025.00 | 150.46 |
| 78 | C.A.C. SAN JUAN DEL ORO | 755,477.00 | 4,410.00 | 171.31 |
| 79 | C.A.C. HUADQUINA | 745,074.00 | 5,113.50 | 145.71 |
| 80 | C.A.C. CASIL | 744,674.00 | 4,987.50 | 149.31 |
| 81 | NOR CAFE | 739,451.00 | 7,053.26 | 104.84 |
| 82 | C.A.C. CEBICAFEN | 709,444.00 | 5,229.00 | 135.67 |
| 83 | NEGOCIOS Y TRANSPORTES FERNANDEZ | 704,496.00 | 9,416.96 | 74.81 |
| 84 | CORPORACION DE PROD. CAFE PERU SAC | 703,507.00 | 4,222.50 | 166.61 |
| 85 | ASOC. DE PROD. FINKAFE | 686,389.00 | 5,512.50 | 124.52 |
| 86 | COOP. AGRARIA VALLE DEL MARAÑON | 678,210.00 | 4,978.50 | 136.23 |
| 87 | COOP. DE SERVICIOS MULTIPLES ECOFOREST | 677,193.00 | 4,663.50 | 145.21 |
| 88 | COOP. AGRARIA MONTE AZUL | 670,949.00 | 5,245.63 | 127.91 |
| 89 | EXPO CAFE | 618,581.00 | 4,232.93 | 146.14 |
| 90 | COOP. DE SERVICIOS MULTIPLES BOSQUE DEL ALTO MAYO | 603,764.00 | 3,606.00 | 167.43 |
| 91 | COOP AGRARIA CAFETALERA SATIPO | 577,777.00 | 4,500.00 | 128.39 |
| 92 | C.A.C. CEPRO YANESHA | 564,007.00 | 3,946.63 | 142.91 |
| 93 | COOP. AGRARIA DE SERVICIOS MULTIPLES EL MILAGRO | 548,444.00 | 3,187.50 | 172.06 |
| 94 | COOP. AGROPEC. CAFET. ECOLOGICA VALLE SANTA CRUZ - RIO TAMBO | 537,605.00 | 3,502.50 | 153.49 |
| 95 | ASOC. DE PROD. CAFETALEROS ANDINOS SIERRA VERDE | 506,704.00 | 3,577.50 | 141.64 |
| 96 | ALBITRES AGUIRRE MARINA LIDIA | 502,203.00 | 7,180.43 | 69.94 |
| 97 | AGRO NEGOCIOS MUNDO VERDE | 484,145.00 | 4,499.46 | 107.60 |
| 98 | CARAVELA PERU | 482,020.00 | 1,635.87 | 294.66 |
| 99 | C.A.C. JOSE OLAYA | 465,247.00 | 3,534.00 | 131.65 |
| 100 | COOP. DE SERVICIOS MULTIPLES ADISA NARANJOS | 425,935.00 | 2,940.00 | 144.88 |
| 101 | COOP. AGRARIA Y SERVICIOS MULTIPLES CAFE AMOJU | 423,827.00 | 2,868.00 | 147.78 |
| 102 | COOP. AGRARIA RUTAS DEL INCA | 410,524.00 | 2,560.50 | 160.33 |
| 103 | C.A.C. DIVISORIA | 409,016.00 | 2,602.50 | 157.16 |
| 104 | CAFICULTORES ALTO CAJAMARCA | 367,697.00 | 1,800.00 | 204.28 |
| 105 | COOP. AGRARIA DE FRUTOS ECOLOGICOS SANCHIRIO PALOMAR | 362,888.00 | 2,320.11 | 156.41 |
| 106 | ASOC. DE PROD. SOSTENIBLES & SERV. MULT. DE CAFÉ Y CACAO - APROSEM | 351,606.00 | 2,476.50 | 141.98 |
| 107 | BRITT BRANDS PERU | 344,074.00 | 1,129.74 | 304.56 |
| 108 | ASOC. AGRARIA VALLE DEL INCA-CUSCO - VALLEINCA | 343,474.00 | 1,359.00 | 252.74 |
| 109 | COOP. AGRARIA APROECO | 329,675.00 | 2,205.00 | 149.51 |
| 110 | COOP. DE SERVICIOS MULTIPLES FRUTOS DE SELVA | 303,665.00 | 1,704.00 | 178.21 |
| 111 | COOP. AGRARIA DE LA REGION SAN MARTIN | 301,599.00 | 2,475.00 | 121.86 |
| 112 | ASOC. DE PROD. CAFETALEROS ALTO SAN IGNACIO | 292,830.00 | 2,062.50 | 141.98 |
| 113 | C.A.C. ECOLOGICO ALTO PALOMAR | 292,825.00 | 2,062.50 | 141.98 |
| 114 | COOP. DE SERVICIOS MULTIPLES CAFE ALTO MARAÑON | 274,349.00 | 1,934.57 | 141.81 |
| 115 | C.A.C. CCOCHAPAMPA | 269,895.00 | 1,650.33 | 163.54 |
| 116 | C.A.C. INDUSTRIAL SATINAKI | 259,094.00 | 1,196.43 | 216.56 |
| 117 | ASOC. AGROPECUARIA DE PROD. DEL NORTE | 249,678.00 | 2,062.50 | 121.06 |
| 118 | ASOC. DE PROD. Y EXP. DE CAFE RODRIGUEZ DE MENDOZA | 236,358.00 | 1,371.00 | 172.40 |
| 119 | COOP. AGRARIA DE SERV. MULT. INTEGRACION DE CAFETALEROS | 222,576.00 | 1,237.50 | 179.86 |
| 120 | ASOC. VALLE GRANDE | 208,767.00 | 1,650.00 | 126.53 |
| 121 | CENTRAL UNITARIA DE ASOC. AGRARIAS DE VILLA RICA | 191,685.00 | 1,533.00 | 125.04 |
| 122 | C.A.C. VALLE INCARIADO | 189,266.00 | 1,216.30 | 155.61 |
| 123 | NESTLE PERU | 184,698.00 | 647.48 | 285.26 |
| 124 | INVERSIONES CAMPO VERDE | 180,793.00 | 1,162.50 | 155.52 |
| 125 | COOP. ECOLOGICA DE MUJERES CAFETALERAS VILLA RICA | 173,947.00 | 825.00 | 210.84 |
| 126 | BOLLIGER NEUMANN MARK | 132,903.00 | 787.50 | 168.77 |
| 127 | ASOC. DE PROD. CAFETALEROS SELVA CENTRAL - APROSELVA | 132,465.00 | 840.00 | 157.70 |
| 128 | EMPRESA AGRARIA CAFET. CHANCHAMAYO HIGHLAND COFFEE | 130,158.00 | 648.78 | 200.62 |
| 129 | CAJAMARCA COFFEE EXPORT | 129,304.00 | 660.00 | 195.92 |
| 130 | COOP AGRARIA CAFETALERA MARANURA | 125,407.00 | 856.24 | 146.46 |
| 131 | AGROINDUSTRIAS INTIPAMPA | 122,958.00 | 613.67 | 200.36 |
| 132 | CANALES LEON KELLY PAOLA | 120,490.00 | 2,671.74 | 45.10 |
| 133 | ASOC. DE PROD. AGROPEC. VALLE VERDE DE RODRIGUEZ DE MENDOZA | 119,263.00 | 840.00 | 141.98 |
| 134 | COOP. DE SERVICIOS MULTIPLES NORCAFE PERU | 118,387.00 | 825.00 | 143.50 |
| 135 | CENTRAL DE ORG. PROD. DE CAFE Y CACAO DEL PERU- CAFE PERU | 107,699.00 | 69.91 | 1,540.47 |
| 136 | C.A.C. SANTA ROSA | 101,700.00 | 900.00 | 113.00 |
| 137 | TOSTADURIA & CULTURA PALACIOS COFFEE | 98,000.00 | 412.50 | 237.58 |
| 138 | N.B. TEALDO & CO. | 88,832.00 | 825.00 | 107.68 |
| 139 | FUNDO SAN CRISPIN | 83,815.00 | 422.00 | 198.61 |
| 140 | FINCA SANTA ESTELA | 73,200.00 | 401.00 | 182.54 |
| 141 | ASOC. DE PROD. AGROPEC. LA FLOR DEL BOSQUE | 71,114.00 | 412.50 | 172.40 |
| 142 | VALLEY COFFEE TRADING | 66,932.00 | 412.50 | 162.26 |
| 143 | EMPRESA SOCIO SOSTENIBLE COMERCIALIZADORA DE PROD. ECOLOGICOS | 63,082.00 | 365.22 | 172.72 |
| 144 | C.A.C. CAFE Y CACAO RIO NEGRO | 58,566.00 | 412.50 | 141.98 |
| 145 | ASOC. DE PROD. AGROPEC. SOLIDARIOS VALLE VERDE - APAGROS | 58,565.00 | 412.50 | 141.98 |
| 146 | C.A.C. PROD. COMERCIAL EXP. CAFE ANDES AMAZONICOS | 58,565.00 | 412.50 | 141.98 |
| 147 | CAMARA ESCOBAR DE PARK SANDRA CAROLINA | 51,902.00 | 193.50 | 268.23 |
| 148 | MAYLLE COFFEE | 51,167.00 | 147.35 | 347.25 |
| 149 | BLUE MARKET | 47,014.00 | 391.30 | 120.15 |
| 150 | R Y R DEL VALLE EXPORT & IMPORT | 44,799.00 | 232.50 | 192.68 |
| 151 | AGRO EXPORT COFFEE | 43,804.00 | 412.50 | 106.19 |
| 152 | RODRIGUEZ CARREON RAUL | 42,398.00 | 195.11 | 217.30 |
| 153 | CONSORCIO EMPRESARIAL DE SERV. MULT. SELVA CENTRAL -CONSELVAC | 40,233.00 | 455.00 | 88.42 |

| | | | | |
|----------------------|---|-----------------------|---------------------|---------------|
| 154 | SAGASTEGUI DISTRIBUIDORES | 37,474.00 | 78.48 | 477.51 |
| 155 | ASOC. DE CAFE YANESHA ASHANINKA ANDINO ALTO PURUZ | 29,689.00 | 77.28 | 384.16 |
| 156 | CAFE VASQUEZ | 29,465.00 | 165.00 | 178.58 |
| 157 | EMPRESA DE PRODUCTOS AGRICOLAS INT. JAVI - COFFE | 28,700.00 | 623.91 | 46.00 |
| 158 | KIAGRO | 26,250.00 | 108.70 | 241.50 |
| 159 | LA CHACRA D DAGO | 22,456.00 | 94.72 | 237.08 |
| 160 | LA TORRE GALINDO MORONY | 22,129.00 | 148.02 | 149.50 |
| 161 | COOP. AGRARIA Y FORESTAL DEL VALLE DE HUAYABAMBA | 20,476.00 | 53.74 | 381.03 |
| 162 | PERUVIAN ORGANIC GARDEN | 20,160.00 | 65.22 | 309.12 |
| 163 | REPRESENTACIONES MEGO | 18,922.00 | 130.50 | 145.00 |
| 164 | E-COMMERCE LOGISTICS SERVICE | 18,004.00 | 10.48 | 1,718.22 |
| 165 | COATI MUNDO | 17,730.00 | 46.74 | 379.34 |
| 166 | IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES JDS | 17,400.00 | 65.22 | 266.80 |
| 167 | RAYMUND FRUIT | 16,469.00 | 79.30 | 207.67 |
| 168 | OLANO DIAZ OSWALDO MARTIN | 16,289.00 | 450.00 | 36.20 |
| 169 | ECOANDINO | 14,672.00 | 28.07 | 522.78 |
| 170 | CERROGRANDE MIRAFLORES | 13,732.00 | 117.93 | 116.44 |
| 171 | GLINT | 13,566.00 | 55.15 | 245.97 |
| 172 | GOLDEN FRESH PERU | 13,442.00 | 13.00 | 1,034.00 |
| 173 | AGROEXPORTADORA TASTA | 12,626.00 | 30.00 | 420.87 |
| 174 | PERUFOOD IMPORT | 12,023.00 | 123.78 | 97.13 |
| 175 | AGROSA INGENIEROS Y ASOCIADOS | 11,822.00 | 77.72 | 152.12 |
| 176 | CAFE ROMERITO | 11,441.00 | 38.76 | 295.17 |
| 177 | KANAERU | 11,381.00 | 22.76 | 500.02 |
| 178 | PERU & CHINA GROUP | 11,040.00 | 75.00 | 147.20 |
| 179 | NUTRY BODY | 9,750.00 | 43.48 | 224.25 |
| 180 | INTI SUCSO | 8,550.00 | 37.72 | 226.69 |
| 181 | INVERSIONES Y COMERCIALIZADORA FED PERU | 8,000.00 | 21.74 | 368.00 |
| 182 | TIERRA DEL MONTE | 7,644.00 | 27.39 | 279.07 |
| 183 | AGROINDUSTRIA SCHULER | 6,300.00 | 21.59 | 291.84 |
| 184 | MEMEX | 4,816.00 | 21.74 | 221.54 |
| 185 | GUAYAS FOODS | 4,800.00 | 34.78 | 138.00 |
| 186 | CENTRO CEDEPAS CENTRO | 4,415.00 | 13.50 | 327.04 |
| 187 | LEI CORPORATION | 4,133.00 | 22.50 | 183.69 |
| 188 | DISTRIBUIDORA LATINOANDINA | 4,115.00 | 38.87 | 105.87 |
| 189 | CAFE RISSO PERU | 3,672.00 | 11.74 | 312.80 |
| 190 | CHUMBE CASTILLO MICHAEL MANUEL | 3,600.00 | 7.48 | 481.40 |
| 191 | ALTOMAYO PERU | 3,583.00 | 4.26 | 840.91 |
| 192 | AMARU LIMITED | 3,491.00 | 10.00 | 349.10 |
| 193 | WIBGUS | 3,360.00 | 6.52 | 515.20 |
| 194 | FAICAL COFFEE | 3,354.00 | 10.50 | 319.43 |
| 195 | PERUVIAN POWERFOODS | 3,157.00 | 12.00 | 263.08 |
| 196 | FRUTOS FRESCOS DE PIURA | 2,987.00 | 8.54 | 349.62 |
| 197 | TAKANA OLIVES | 2,938.00 | 24.57 | 119.60 |
| 198 | SCHIPPER SPOYA HANS HARALD | 2,640.00 | 7.91 | 333.63 |
| 199 | MIRANDA - LANGA AGRO EXPORT | 1,992.00 | 1.48 | 1,347.53 |
| 200 | LASINO | 1,740.00 | 3.13 | 555.83 |
| 201 | GANO LIFE | 1,530.00 | 21.74 | 70.38 |
| 202 | CROSSING BORDERS BGA | 1,527.00 | 1.35 | 1,132.94 |
| 203 | INVERSIONES JUE & TANG | 1,498.00 | 3.70 | 405.34 |
| 204 | DOLMAR REPRESENTACIONES | 1,418.00 | 4.28 | 331.11 |
| 205 | CORPORACION GERONIMO | 1,307.00 | 19.76 | 66.14 |
| 206 | INTERNACIONAL COMPANY PERU | 1,247.00 | 2.17 | 573.62 |
| 207 | IKE IKE | 900.00 | 0.43 | 2,070.00 |
| 208 | CABALLERO CARMELO IMPEXP | 791.00 | 4.15 | 190.50 |
| 209 | MANDINA HOLDINGS | 732.00 | 2.91 | 251.28 |
| 210 | PERU Y SUS REGIONES | 707.00 | 0.52 | 1,355.08 |
| 211 | WORLD ARTS EXPORT | 698.00 | 0.63 | 1,107.17 |
| 212 | CV EXIMP - CV EXIMP | 636.00 | 20.13 | 31.59 |
| 213 | AGROEXPORTADOR.COM | 537.00 | 11.48 | 46.78 |
| 214 | ZRII DEL PERU | 473.00 | 4.35 | 108.79 |
| 215 | NATURAL HEALTH FOODS | 460.00 | 0.30 | 1,511.43 |
| 216 | PERUVIAN SUPERFOOD CORPORATION | 385.00 | 0.28 | 1,362.31 |
| 217 | PROMPERU | 258.00 | 1.46 | 177.13 |
| 218 | ESPIGA INCA | 237.00 | 0.83 | 286.89 |
| 219 | ANDINA NATURAL Y DISTRIBUCION | 230.00 | 0.20 | 1,175.56 |
| 220 | GRAHPA | 93.00 | 0.33 | 285.20 |
| 221 | GRUPO ALTAMAR | 87.00 | 0.02 | 4,002.00 |
| 222 | CELIS CHUMBILE LEOPOLDO ELIAS | 84.00 | 0.41 | 203.37 |
| 223 | VILLEGAS GUILLEN GUIDO JACINTO | 57.00 | 1.76 | 32.37 |
| 224 | LAND OF INCAS DELIGHTS | 47.00 | 0.61 | 77.21 |
| 225 | INTERNATIONAL AGRO- EXPORTING GROUP | 45.00 | 0.17 | 258.75 |
| 226 | LM ENVIOS PERU | 37.00 | 0.02 | 1,702.00 |
| 227 | LAMAS IMPORT EXPORT | 30.00 | 0.30 | 98.57 |
| 228 | MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES | 20.00 | 0.04 | 460.00 |
| 229 | NUTRIFAM TRADING & MORE PERU | 5.00 | 0.04 | 115.00 |
| 230 | ANS PERUANA LIMITADA | 4.00 | 0.02 | 184.00 |
| TOTAL GENERAL | | 679,482,755.00 | 5,661,083.46 | 120.03 |

FUENTE: ADUANAS-SUNAT

ELABORACIÓN: Junta Nacional del Café

PERÚ: EXPORTACIÓN DE CAFÉ ENERO-DICIEMBRE 2018 POR PAIS DESTINO

| Nro. | PAIS | VALOR FOB | PESO QQ/ 46 KG | PRECIO PROMEDIO |
|----------------------|------------------------|-----------------------|---------------------|--------------------|
| 1 | ESTADOS UNIDOS | 181,210,006.00 | 1,385,356.65 | 130.80 |
| 2 | ALEMANIA | 154,191,323.00 | 1,249,168.70 | 123.44 |
| 3 | BELGICA | 78,947,674.00 | 631,807.87 | 124.96 |
| 4 | SUECIA | 40,042,733.00 | 310,056.04 | 129.15 |
| 5 | CANADA | 34,264,970.00 | 254,228.13 | 134.78 |
| 6 | COLOMBIA | 32,162,628.00 | 505,500.91 | 63.63 |
| 7 | REINO UNIDO | 26,725,655.00 | 197,669.76 | 135.20 |
| 8 | ITALIA | 22,370,190.00 | 193,529.72 | 115.59 |
| 9 | FRANCIA | 17,573,727.00 | 149,992.74 | 117.16 |
| 10 | COREA DEL SUR | 17,093,231.00 | 159,041.35 | 107.48 |
| 11 | JAPÓN | 13,607,758.00 | 107,772.80 | 126.26 |
| 12 | PAISES BAJOS | 13,337,604.00 | 105,444.98 | 126.49 |
| 13 | REPUBLICA DOMINICANA | 8,462,223.00 | 93,779.24 | 90.24 |
| 14 | AUSTRALIA | 5,947,557.00 | 36,969.37 | 160.88 |
| 15 | GRECIA | 4,841,347.00 | 43,471.43 | 111.37 |
| 16 | ESPAÑA | 3,892,497.00 | 35,363.65 | 110.07 |
| 17 | MÉXICO | 3,674,531.00 | 34,495.98 | 106.52 |
| 18 | DINAMARCA | 2,818,314.00 | 26,747.80 | 105.37 |
| 19 | NUEVA ZELANDA | 2,619,448.00 | 15,128.15 | 173.15 |
| 20 | RUSIA | 2,476,400.00 | 21,509.48 | 115.13 |
| 21 | NORUEGA | 2,164,676.00 | 13,589.33 | 159.29 |
| 22 | IRLANDA | 1,845,921.00 | 12,743.07 | 144.86 |
| 23 | CHILE | 1,367,426.00 | 8,309.07 | 164.57 |
| 24 | PANAMA | 1,269,030.00 | 12,851.35 | 98.75 |
| 25 | MALASIA | 1,030,344.00 | 13,765.76 | 74.85 |
| 26 | EMIRATOS ÁRABES UNIDOS | 950,187.00 | 7,822.39 | 121.47 |
| 27 | FINLANDIA | 821,167.00 | 6,120.76 | 134.16 |
| 28 | PORTUGAL | 539,571.00 | 4,677.93 | 115.34 |
| 29 | SUIZA | 525,629.00 | 3,728.83 | 140.96 |
| 30 | CHINA | 474,896.00 | 2,175.13 | 218.33 |
| 31 | ISRAEL | 370,056.00 | 2,932.50 | 126.19 |
| 32 | ARGENTINA | 277,426.00 | 1,516.72 | 182.91 |
| 33 | TAIWAN | 218,542.00 | 1,402.65 | 155.81 |
| 34 | ECUADOR | 203,284.00 | 2,734.78 | 74.33 |
| 35 | POLONIA | 200,788.00 | 1,441.50 | 139.29 |
| 36 | HONG KONG | 176,652.00 | 1,252.87 | 141.00 |
| 37 | TURQUIA | 112,454.00 | 712.50 | 157.83 |
| 38 | ESLOVENIA | 107,885.00 | 825.00 | 130.77 |
| 39 | LETONIA | 92,648.00 | 825.00 | 112.30 |
| 40 | ESTONIA | 79,586.00 | 825.00 | 96.47 |
| 41 | INDIA | 77,271.00 | 1,192.50 | 64.80 |
| 42 | ARABIA SAUDITA | 53,964.00 | 412.50 | 130.82 |
| 43 | SINGAPUR | 51,454.00 | 412.50 | 124.74 |
| 44 | KATAR | 51,110.00 | 404.80 | 126.26 |
| 45 | SUDAFRICA | 50,697.00 | 413.02 | 122.75 |
| 46 | CROACIA | 47,014.00 | 391.30 | 120.15 |
| 47 | FILIPINAS | 28,751.00 | 412.50 | 69.70 |
| 48 | PARAGUAY | 16,385.00 | 59.22 | 276.69 |
| 49 | COSTA RICA | 9,175.00 | 46.48 | 197.40 |
| 50 | HUNGRÍA | 4,133.00 | 22.50 | 183.69 |
| 51 | BOLIVIA | 1,740.00 | 3.13 | 555.83 |
| 52 | EL SALVADOR | 1,530.00 | 21.74 | 70.38 |
| 53 | AGUAS INTERNACIONALES | 1,418.00 | 4.28 | 331.11 |
| 54 | VENEZUELA | 124.00 | 0.04 | 2852.00 |
| 55 | ARUBA | 5.00 | 0.04 | 115.0036 |
| TOTAL GENERAL | | 679,482,755.00 | 5,661,083.46 | 120.03 |

FUENTE: ADUANAS-SUNAT
ELABORACIÓN: Junta Nacional del Café

EXPORTACIONES PERUANAS DE CAFÉ EN LOS AÑOS 2017-2018 CUADRO COMPARATIVO EXPORTACIONES

| AÑO /MES | VALOR FOB | | PESO QQ/46 KG | | PRECIO PROMEDIO | |
|--------------|-----------------------|-----------------------|------------------|------------------|-----------------|---------------|
| | 2017 | 2018 | 2017 | 2018 | 2017 | 2018 |
| ENERO | 68,341,008.44 | 41,454,415.00 | 441,752 | 338,403 | 154.70 | 122.50 |
| FEBRERO | 31,857,547.93 | 24,101,968.00 | 238,011 | 205,314 | 133.85 | 117.39 |
| MARZO | 20,453,830.91 | 10,221,906.00 | 161,367 | 98,078 | 126.75 | 104.22 |
| ABRIL | 7,443,308.83 | 7,456,552.00 | 66,375 | 69,003 | 112.14 | 108.06 |
| MAYO | 11,453,801.02 | 16,725,133.00 | 101,844 | 142,011 | 112.46 | 117.77 |
| JUNIO | 34,404,704.52 | 36,405,388.00 | 262,653 | 295,131 | 130.99 | 123.35 |
| JULIO | 36,737,371.19 | 56,606,711.00 | 276,055 | 467,338 | 133.08 | 121.13 |
| AGOSTO | 78,038,646.87 | 91,434,764.00 | 581,802 | 762,146 | 134.13 | 119.97 |
| SETIEMBRE | 98,805,187.48 | 99,010,037.00 | 721,616 | 852,479 | 136.92 | 116.14 |
| OCTUBRE | 114,824,854.23 | 123,548,590.00 | 836,255 | 1,049,521 | 137.31 | 117.72 |
| NOVIEMBRE | 114,243,650.23 | 95,926,496.00 | 849,961 | 772,608 | 134.41 | 124.16 |
| DICIEMBRE | 110,370,979.71 | 76,590,795.00 | 846,388 | 609,051 | 130.40 | 125.75 |
| TOTAL | 726,974,891.37 | 679,482,755.00 | 5,384,080 | 5,661,083 | 135.02 | 120.03 |

FUENTE: ADUANAS-SUNAT
ELABORACIÓN: Junta Nacional del Café



PANGOA®

SINCE 1977



Brief history

The agricultural coffee cooperative Pangoa was founded on October 2nd in 1977 by the initiative of 50 coffee producers partners, with the goal of improving the Price of their products; since then it accomplishes an arduous cooperative and supportive labor towards the collective needs of its members and the community in general. Currently the cooperative counts with 680 farmer partners, it is a solid organization with national and international acknowledgment, thanks to the continuous effort of its associates and to the efficient labor performed by the team of professionals, technicians and executives.

Coffee Production

Production Areas: Pangoa, Mazamari, Río Tambo and Santo Domingo de Acobamba.

Varieties: 60% Arábica (catarra, Bourbon, Típica y Pache) y 40% híbridos.

Exportable Offer: 20,000 QQ.

Harvest Time: March- September.

Quality in the Cup: 84 points up according to SCAA Cupping.

Organoleptic Characteristics:

Fragrance and smell of soft chocolates, sweet floral of creamy body with a impressive citrus tartness and when you savor it you feel the sensation of true coffee.

Certificates:



Región Junín
Provincia de Satipo
Distrito de Pangoa



Cacao Production

Production Areas: Pangoa.

Variety: Pangoa Native.

Exportable Offer:

- 250 TM of Organic Cacao
- 200 TM of Conventional Cacao

Harvest Time: All year round.

Fermentation: 80% up.

Organoleptic Characteristics: presents an intense taste of chocolate, it is creamy with fine fruity tartness, apricot and apple with post relish herbal notes.

Certificates:



Address:

Av. Los Cafetaleros N°600
San Martín de Pangoa, Satipo, Junín, Perú.

Central: +51 064 543017

Chief manager Esperanza Dionisio +51 964557135

Business manager Albino Núñez +51 064 543234

Sales manager Virgilio García +51 945078122

The best coffee and chocolate of the world,
are the ones you like...

www.cacpangoa.com

CERTIFICAMOS
DESDE
LATINOAMERICA
PARA EL **MUNDO**



BIO LATINA
CERTIFICADORA



C.A.F.E. Practices



GLOBAL G.A.P.

SOMOS UNA EMPRESA LÍDER EN CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIOS NUESTROS SISTEMAS DE CALIDAD PERMITEN GARANTIZAR UNA CERTIFICACIÓN QUE CUMPLE CON LAS NORMAS Y LA REGLAMENTACIÓN NACIONAL DE INTERNACIONAL



OFICINA CENTRAL
Jr. Domingo Millán 852, Jesús María
Lima 11, Lima, Perú
www.biolatina.com
central@biolatina.com
+511 203 11 30

BIO LATINA CERTIFICADORA



CALIDAD EFICIENCIA RAPIDEZ